



INTERNATIONALE REZEPTIDEEN

BÄKO

BÄKO-BackKultur

CANTUCCINI



Cantuccini



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Puderzucker	300 g	----- g	schaumig schlagen
Eier	4	----- g	
Eigelb	3	----- g	
Salz, Orangenkonzentrat, Bittermandel		----- g	
Mehl T. 550	500 g	----- g	
Backpulver	3 g	----- g	
Braune ganze Mandeln	200 g	----- g	
Summe:	17.180 g	----- g	

Aufarbeitung: Mehl und Backpulver unter die schaumige Masse heben und die Mandeln vorsichtig einarbeiten. Mit einem Dressiersack ca. 3 cm breite und 2 cm hohe Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Backen: 15 min bei 190 °C backen. In ca. 2 cm breite Rauten schneiden. Noch mal 10 min auf der Seite liegend backen.

Zum Verzehr in Toskana-Wein tauchen.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem
Fachberater Ihrer
BAKO-Genossenschaft.

