

Italienische Cantuccini mit Feigen und Walnüssen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 30 Portionen

2 Eier
165 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Vanilleschote
1 Orange (abgeriebene Schale)
1 Teelöffel Honig
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 g Walnüsse
70 g getrocknete Feigen
20 ml Milch
brauner Zucker

Dieses Rezept erinnert mich an meine Unizeit in der Toscana. Während ich mich auf meine Prüfungen vorbereitete, musste ich immer etwas naschen. Aber Studentenfutter wurde mir auf Dauer zu langweilig. Also brauchte ich etwas anderes. Meine Mitbewohnerin kam ständig mit Cantuccini um die Ecke - diese trockenen Kekse mit Mandeln. Weil ich aber nicht so auf Mandeln stehe, habe ich schnell eine eigene Variante entwickelt: mit Feigen und Walnüssen. Und dem feinen Aroma von Orangen. So hatte mein Gehirn genug Zucker für die

weitere Lernerei. Mein Gaumen hat sich ebenso gefreut. Und ich habe mir den bitteren Druck wenigstens ein bisschen versüßt.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Walnüsse und Feigen grob hacken. Vanilleschote halbieren und Mark einer halben Vanilleschote auskratzen.

- 3 -

Eier mit Zucker, Salz, Vanillemark, Orangenschale und Honig cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Walnüsse und Feigen ebenfalls unterrühren.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 3 bis 4 Rollen formen und auf das Backblech setzen. Mit Milch bepinseln, mit braunem Zucker bestreuen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Backofen auf 160 °C herunterschalten. Rollen diagonal in 2 cm breite Streife schneiden und erneut 10 Minuten backen.

Cantuccini lassen sich in einem luftdichten Behälter mehrere Wochen aufbewahren.