# Cantuccini
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

175 gr Mandeln, 250 gr Mehl, 180 gr Zucker, 25 gr Butter, 1 Teelöffel Backpulver, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Packung Bittermandelöl, 1 Prise Salz, 2 mittelgroße Eier.

**Die Vorbereitungen:**

Hände waschen.

**Die Zubereitung:**

Zutaten zu Teig verkneten, kühl stellen. Teig in 6 gleiche Stücke teilen, diese zu 3cm dicken Rollen formen und kühl stellen. Auf ein gefettetes Backblech mit ausreichend Abstand legen.1. Backen: 200°C, ca. 10 - 15 Minuten.Danach kühl stellen.Danach Rollen in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und mit den Schnittflächen nach oben auf das Blech legen.2. Backen: 200°C, ca. 8 - 10 Minuten goldgelb backen.