

Zutaten

- 150-200g Mandeln
- 400g Mehl
- 200g Zucker
- 120g Butter
- 3 Eier
- 1/2 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker
- Zitronenschale (optional)

Zubereitung

Die Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten, dann alle Zutaten vermischen. Die heißen Mandeln helfen mit der Butter.

Auf zwei Backblechen vier ca. 5cm breite Streifen formen, dann 25 Minuten bei 175°C (Umluft) backen.

Die Streifen mit einem **scharfen** Messer diagonal in Stücke schneiden, dann erneut 10 Minuten backen. Brotmesser & co. mit sägeförmiger Klinge bleiben an den Mandeln hängen, sodass alles zerreißt.

Abgewandelt von:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/525671148977815/Cantuccini.html>