



Lebkuchen-Cantucci

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen/Trocknen: ca. 40 Min.
Ergibt ca. 70 Stück

3 Eier

250g Zucker

2 Prisen Salz

**1 Esslöffel Lebkuchen-
gewürz**

350g Mehl

¼ Teelöffel Backpulver

**150g Haselnüsse, geröstet,
etwas abgekühlt**

**100g ungesalzene, geschälte
Pistazien**

1. Eier, Zucker, Salz und Lebkuchengewürz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Haselnüsse und Pistazien begeben, zu einem feuchten, festen Teig zusammenfügen.

Formen: Teig in 2 Portionen teilen, auf reichlich Mehl zu Rechtecken von je ca. 2½ cm Dicke formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen/Trocknen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft). Hitze auf 150 Grad reduzieren. Herausnehmen, etwas abkühlen, längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf drei Bleche verteilen. Cantucci ca. 20 Min. (Heissluft) trocknen lassen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Monat.

Pro 100g: 22 g Fett, 13 g Eiweiss, 69 g Kohlenhydrate, 2203 kJ (526 kcal)