

Schoko-Walnuss-Cantuccini

## Lecker zum Latte



Die Zartbitterschokolade hacken. In einem Topf die Butter schmelzen und die Schokolade darin auflösen.

Nun Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Butter-Schokoladenmischung langsam einrühren.

Dann Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Walnüsse und Salz miteinander vermengen und unter den Teig kneten.

Aus dem Teig zwei lange Stangen formen und diese auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Im Backofen bei 170 Grad Umluft etwa 20 bis 25 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Backofentemperatur auf 100 Grad senken. Die Stangen schräg in gut 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf das Backblech legen und nochmals bei 100 Grad Umluft etwa 20 Minuten trocknen lassen.

#### Zutaten

100 g

100 g

2

170 g

1

300 g

30 g

1,5 TL

200 g

1 Prise

Zartbitterschokolade

Butter

Eier

Zucker

Päckchen Vanillezucker

Mehl

Kakaopulver

Backpulver

Walnüsse

Salz

Pistazien-Sablés

## Einfach himmlisch



Mehl, Puderzucker, 2 Prisen Salz, Vanillezucker und Zitronenschale in eine große Schüssel geben. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden und darüber verteilen. Die Eiweiße, Pistazienkerne und Cranberrys dazugeben. alles mit den Händen zu einem glatten, weichen Teig kneten.

Den Teig in zwie Hälften teilen und jede zu einer Rolle formen. Diese Rollen in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde ins Gefrierfach legen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Teig aus den Folien lösen. Die Pfefferbeeren mit etwas Zucker in einer flachen Schale mischen. Die Rollen darin rundum wälzen und den Belag leicht andrücken. Die Rollen mit einem scharfen Messer in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen ca. 12 Minuten backen. Die Sablés sollen dabei hell bleiben. Die fertigen Kekse aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

#### Zutaten

280 g

80 g

1

220 g

80 g

80 g

3 EL

Mehl

Puderzucker

Salz

Päckchen Vanillezucker

abgeriebene Zitronenschale

Butter

grob gehackte Pistazien

getrocknete Cranberrys

zerstoßene rosa Pfefferbeeren

Zucker zum Wälzen

## **Galerie Foodfotografie**

Entdecken Sie authentisch, spontane Rezeptfotos oder genussvolle Produktaufnahmen.

-

## **Verpackungsdesign**

Wir erschaffen eine einzigartige, kreative Genuss- oder Erlebniswelt um zu überzeugen.

-

## **Startseite**

Alles auf Anfang: wer wir sind und was wir machen erfahren Sie hier.