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	Zartbitterschokolade
100 g	Butter
2	Eier
170 g	Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
300 g	Mehl
30 g	Kakaopulver
1,5 TL	Backpulver
200 g	Walnüsse
1 Prise	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 Frischhaltefole 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	Mehl
80 g	Puderzucker
	Salz
1	Päckchen Vanillezucker
	abgeriebene Zitronenchale
220 g	Butter
80 g	grob gehackte Pistazien
80 g	getrocknete Cranberrys
3 EL	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.