



## ITALIENISCHE SCHOKOLADEN CANTUCCINI

### DIE ZUTATEN

120 g Zartbitterschokolade  
120 g Butter  
2 Eier, Größe M  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
335 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
60 g Kakao (kein Instant)  
1 TL Salz

### DIE ZUBEREITUNG

1. Während die Schokolade und die Butter langsam in einem Topf bei niedriger Hitze oder der Mikrowelle schmilzt, werden die Eier, der Zucker und der Vanillezucker in einer Schüssel schaumig geschlagen. Die Schokoladen-Butter darf jetzt zu der Masse dazu und wird gut mit ihr vermengt. Achte darauf, dass Sie nicht zu heiß ist, wenn du sie dazu gibst. Lauwarm ist kein Problem, nur Kochen sollte sie nicht, damit das Eiweiß der Eier nicht beginnt zu stocken.
2. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze oder 150°C Heißluft vor.
3. Vermische in einer separaten Schüssel nun Mehl, Backpulver, Kakao und das Salz gut miteinander und siebe dieses Gemisch unter ständigem Rühren nach und nach in die flüssige Masse. Achte darauf, dass du hierfür einen Knethacken benutzt. Denn: Später wird aus dem Rühren dann Kneten, denn der Teig wird im Verlauf ja immer fester. Sobald ein tiefsatter Teig entstanden ist und keine trockenen Zutaten mehr zu sehen sind, teilst du den Teig in 3 Teile und formst daraus 3 lange Stangen, so lang wie dein Backblech ist.

Bei mir werden die Stangen dabei 3 cm dick. Lege sie nun mit gutem Abstand zueinander auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech. Jetzt dürfen sie für 25 Minuten in den Ofen und gehen dabei nochmal ein gutes Stück auf.

4. Hole sie nun aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen. Das kann 20 Minuten dauern. Dann lassen sie sich am besten weiterverarbeiten.
5. Denn jetzt werden sie in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und nehmen damit die typische Form der Cantuccini an.
6. Stelle die einzelnen Cantuccini nun Aufrecht mit etwas Platz zueinander zurück auf das Backblech und schiebe sie erneut bei 125 °C Ober-/Unterhitze, bzw. 100°C Heißluft für 20 Minuten in den Ofen. Dadurch werden sie mürbe und haltbar.