



ZUTATEN CANTUCCINI-CA. 40 STK:

- 60 G WEICHE BUTTER
- 250 G STAUBZUCKER
- ABGERIEBENE SCHALE VON
- 1/2 BIO-ZITRONE
- 1 PRIESE SALZ
- 2 EIER
- 400 G MEHL
- 1 1/2 TL BACKPULVER
- 3 EL AMARETTO
- 150 G MANDELN (MIT HAUT)



ZUBEREITUNG CANTUCCINI:

- 1) Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Mixers glatt rühren. Zitronenschale, Salz und Eier zufügen und kräftig verrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen, Amaretto dazu und mit den Knethaken des Mixers unterkneten. Mandeln zufügen und unterkneten.
- 2) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen nochmals kurz durchkneten. Teig dritteln und drei gleichgroße Teigrollen (ca. 22 cm lang, 5 cm breit, 3 cm hoch) formen.
- 3) Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, dabei Abstand zwischen den Rollen lassen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen.
- 4) Aus dem Ofen nehmen. Teigstränge sofort mit einem scharfen Messer vorsichtig in je 14 Scheiben schneiden. Vorsichtig (da noch zerbrechlich) auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und bei gleicher Temperatur nacheinander nochmals ca. 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.



ZUBEREITUNG DER EASY PEASY
VANILLE-TOPFENCREME:

- 1) Topfen, Vanillejoghurt, Mascarpone, Abrieb der Zitronenschale und Zucker gutverrühren.
- 2) Ca. 80 g Amarettini und 80 g Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischhammer vorsichtig zerköpfen. Es dürfen dabei ruhig noch kleine Stückchen bleiben.
- 3) 350 g Erdbeeren klein schneiden. Statt den Erdbeeren kann auch jedes andere Obst verwendet werden. Mit Heidelbeeren (Blaubeeren) schmeckt es auch sehr lecker.
- 4) Nun abwechselnd die Bröselmischung, Creme und Erdbeeren (oder auch Heidelbeeren, schmeckt auch lecker) in ein Glas füllen, mit Minze dekorieren und genießen (bzw. noch kühl stellen vorher)! Die Zutaten reichen für ca. 8 Gläser.



ZUTATEN FÜR DIE CREME:

- 250 G TOPFEN (QUARK)
- 300 G VANILLEJOGHURT
- 100 G MASCARPONE
- ABGERIEBENE SCHALE VON
- 1/2 BIO-ZITRONE
- 40 G STAUBZUCKER

