

## Cantuccini mit Vin Santo

Ein köstliches "Dolce" aus der Toskana, das süchtig machen kann. Vin Santo ist ein süßer Dessertwein, der für sich schon ein Gaumenschmaus ist. Aber erst mit den harten Cantuccini (Mandelplätzchen) wird es zu einer Delikatesse.

Als mir diese Nachspeise zum ersten Mal auf Elba in meinem Lieblingsrestaurant "Il Rostro" bei Anna in Capoliveri serviert wurde, konnte ich erst Ruhe geben, nachdem wir alle Cantuccini (die dort selbstgemacht wurden) weggeputzt hatten.

Die Cantuccini werden in den Wein getunkt, bis sie sich vollgesaugt haben und etwas weicher geworden sind - dürfen aber nicht zu weich werden :-). Den richtigen Zeitpunkt hat man spätestens nach dem 10. Plätzchen im Griff, wenn auch sich selbst nicht mehr. Den Wein und das Gebäck gibt es mittlerweile auch in gut sortierten Supermärkten, und diesmal (abweichend von meinen bisherigen Verweisen) gibt es keine Einwände, die Zutaten auch dort zu kaufen.

Die Cantuccini kann man aber auch selbst herstellen - es lohnt sich:

Die Zutaten (Mengenangaben müssen diesmal sein):

500 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
4 Eier  
1 Prise Salz  
500 g Zucker  
1/2 Päckchen Vanillinzucker  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
200 g gestiftete Mandeln  
100 g Pinienkerne

Die Zubereitung:

Backofen auf 180° vorheizen. Mehl und Backpulver zusammen sieben. Eier trennen, Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dann Eigelbe mit Zucker und Vanillinzucker unterheben. Mehl mit der Zitronenschale und der Eimasse vermengen. Mandelstifte und Pinienkerne dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Daraus Teigrollen von ca. 3 cm Durchmesser formen.

Die Rollen nebeneinander auf ein eingefettetes Backblech legen und etwas flachdrücken. Auf der mittleren Schiene backen, bis sie leicht Farbe bekommen.

Backblech herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann die "Brote" mit einem scharfen Messer schräg in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Backblech wieder in den Ofen schieben und bei etwas reduzierter Hitze noch so lange backen, bis die Cantuccini goldgelb und von fester Konsistenz sind.