

Bayerische Walnuss-Cantuccini

Zutaten

3	Eier
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Päckchen Vanillezucker etwas Zitronenabrieb
240 g	Mehl
1 TL	Backpulver
500 g	gehackte Walnüsse
200 g	Rosinen

Zubereitung

1. Die drei Eier mit Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanillezucker mit dem Handrührgerät ganz hell schaumig schlagen.
2. Mehl, Rosinen und die gehackten Walnüsse vorsichtig unterheben. Es entsteht eine eher feste Masse. Am besten einen Teigschaber zum Unterheben der Nüsse verwenden.
3. Zum Backen ein Backblech mit Backpapier auskleiden, aus dem Teig drei Teile portionieren und jedes Teil zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. Dann die Teigrollen auf das Blech geben.
4. Die Walnuss-Cantuccini bei 150 Grad im etwa 30 – 40 Minuten backen. Sobald das Cantuccini-Brot ausgekühlt ist, wird es in schmale Stücke geschnitten. In einer trockenen Keksdose aufbewahren.