

Schoko-Cantuccini mit Meersalz

für 70 Stück

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- SOSO-Kräutersalz
- 25 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Pistazienkerne
- 300 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Eier zugeben. Erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Pistazien unterkneten. Teig zugedeckt ca. 20 Minuten kalt stellen.
3. Ofen vorheizen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller). Backblech mit Backpapier auslegen. Teig vierteln, jeweils zur Rolle (ca. 3 cm Ø) formen. Mit etwas Abstand auf das Blech legen.
4. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Rollen schräg in ca. 4 mm dünne Scheiben schneiden. Einen Teil der Scheiben aufs Blech legen. Bei gleicher Temperatur 8–10 Minuten backen. Herausnehmen, vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Übrige Scheiben ebenso backen.
6. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Cantuccini damit dünn bestreichen, mit wenig Meersalz bestreuen. Trocknen lassen.

