

# Cantuccini – Variationen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept Daniela Grünbaum

### Zutaten:

250 g Mehl  
180 g Zucker  
1Tl Backpulver  
2 Packungen Vanillezucker  
1/2 Fläschchen Bittermandelöl  
1Prise Salz  
25 g Butter  
2 Eier  
200 g Mandeln geschält

### Zubereitung:

250 g Mehl, 180 g Zucker, 1Tl Backpulver, 2Packungen Vanillezucker, 1/2 Fläschchen Bittermandelöl, 1Prise Salz mit K-Haken mischen.

25 g Butter und 2 Eier zugeben und mit K-Haken kneten.

200 g Mandeln zugeben und weiter mit K-Haken kneten.

2 Baguette formen und ruhen lassen.



15 Min. backen bei 200'Grad O/U. Cantuccini in schmale Scheiben schneiden und weiter backen bis leichte Bräunung erreicht ist.



## 2. Rezept Margit Fabian

### Zutaten:

- 100 g Mandeln, ganz
- 100 g Mandeln, grob gehackt
- 250 g Weizenmehl, Type 1050
- 150 g Vollrohrzucker
- 1TL Backpulver
- 1 Fl. Bittermandelaroma
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 30 g Butter

(optional für die "Winterversion" 1 – 2 TL Zimt)

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit Knethaken verkneten, zuletzt die Mandeln zugeben. 2 Stunden ruhen lassen.

Sechs Rollen formen, bei 175 Grad, mittlere Schiene, 20 min backen.

Abkühlen lassen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese nochmal bei 175 Grad 10 min fertig backen

---

## **Amaretto Rührkuchen**



Rezept und Foto Ari Dahms

### **Zutaten:**

200 g Mandeln

300 g Mehl

1 Backpulver

250 g Zucker

50 g Milch

4 Eier

100 g Amaretto

200 g Sonnenblumenöl

1 Fläschchen Bittermandelöl

**Zubereitung:**

Mandeln im Multi auf höchster Stufe "mahlen" und in die Rührschüssel umfüllen.

K-Haken einsetzen und alle weiteren Zutaten hinzufügen.

Alles 1,5 Minuten auf Stufe 4 gut durchrühren und anschließend in eine Gugelhupfform füllen.

Ca. 1 Stunde im aufgeheizten Backofen bei 175 Grad/Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre bestreichen.

---

## Elisenlebkuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

**Zutaten:**

3 Eier

50 g Zucker

150 g gemahlene Haselnüsse  
100 g gemahlene Mandeln  
50 g gehackte Mandeln  
50 g Zartbitterschokolade  
10 g Lebkuchengewürz  
3 EL Honig  
200 g gemischte kandierte Früchte oder je 100 g Orangenat und Zitronat  
5 Tropfen Bittermandelöl  
5 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Rum  
Mark einer Vanilleschote

### **Zubereitung:**

Kandierte Früchte in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Die Schokolade mit dem Mulit oder besser mit der Raffel raspeln. Da ich keine Schokolade da hatte, habe ich Schokotropfen verwendet.

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren (ca. 5-8 Min).

Alle weiteren Zutaten in der Zwischenzeit in einer Schüssel geben und diese kurz vermischen.

Ballonschneebeesen durch den K-Haken ersetzen und die Zutatenmischung nach und nach zur Eimischung geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Tipp von Manu Beecken: über Nacht im Kühlschrank und am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Backofen auf 160° vorheizen.

Die Lebkuchenmasse mit einer Lebkuchenglocke oder mit einem Esslöffel auf die Oblaten setzen und im Backofen ca 25 Minuten backen.

Anschließend mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen und garnieren.

---

# Marzipan in der CC selbst gemacht

**Rezept Nr. 1 von Sabine Dorn/Facebook-Gruppe "Backen und Kochen mit Kenwood"**

## **Zutaten:**

200 gr. Mandeln

200 gr. Zucker (ggf. weniger, wenn man es nicht so süß mag)

2 EL Rosenwasser

0,5 EL Wasser

1/2 TL Bittermandelöl

## **Zubereitung:**

Mandeln enthäuten (Wasser aufkochen, Mandeln rein und für ca. 10Min. ziehen lassen, enthäuten und über Nacht trocknen lassen.)

200g Zucker im Multizerkleinerer in ca. 2Min. zu Puderzucker "mahlen" und aus dem Multi rausnehmen.

Die enthäuteten Mandeln (200g) in ca. 1:30 Min. im Multizerkleinerer zerkleinern.

Weiter im Multizerkleinerer zu den Mandeln dazugeben: Puderzucker, Rosenwasser, 0,5EL Wasser und 1/2TL Bittermandelöl . Dann für ca. 1:30 Min. zu Marzipan verarbeiten. Fertig.

**Rezept Nr. 2 zur Verfügung gestellt von Marianne Immler**



## Rezept Nr. 2 – Marianne Immler

Wie Rezept Nr. 1, aber mit Honig + getrockneten Roseblätter statt Öl zubereiten.

Auf 200 Mandeln = bis 50g Honig nehmen (etwas weniger besser )

Rosenblätter trocknen + fein zerbröseln – ohne Bittermandel = sieht dunkler aus – riecht + schmeckt sehr gut und ist nicht zu süß.



Fotos Marianne Immler

*Tipp von Marianne Immler:*

*Marzipan kann prima eingefroren werden.*

Warnhinweis: Bitte Mengen nicht nach oben anpassen. Wenn der Multi zu voll ist, kann es zu Schäden kommen!

---

# Amarettiniringel



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig  
(Ernährungsberatung)

## **Zutaten:**

*Mürbteig: (mit K-Haken oder Multizerkleinerer Messer)*

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Ei

*Amarettinimasse:*

3 Eiweiss mit

150 g Zucker schaumig schlagen

300 g ger. Mandeln mit

150 g Puderzucker mischen und unter die Schneemasse mit

1/2 Fläschchen Bittermandelöl unterrühren.

## **Zubereitung:**

Aus dem Mürbteig Kekse ausstechen, die Amarettinimasse kreisförmig daraufspritzen, bei 180° ca 11 min. backen. Sollte die Masse zu flüssig sein, etwas mehr Puderzucker darunter rühren.

In die Mulde in der Mitte Himbeer- oder Brombeermarmelade



geben.