



Ingwer - Pinienkern Cantuccini, hausgemacht

- **Portionen:** 70
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '70', 'yield' : '' });
```

Das tolle, hausgemachte Teegebäck; das macht den Unterschied, schneller und einfacher als gedacht

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 180 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 50 g weiche Butter
- 2 Eier
- 100 g fein gehackter kandierter Ingwer
- 150 g Pinienkerne, grob gehackt
- Etwas Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungsart

Schritt1

Das gesiebte Mehl auf die Arbeitsfläche geben und das Backpulver mit einer Prise Salz verteilen.

Schritt2

Die Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillemark in die Mitte geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Die groben Pinienkerne und den gehackten Ingwer unter arbeiten, für 30 min. in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen. Danach noch einmal durch walken und den Teig vierteln. 4 Rollen von etwa 30 cm Länge formen und noch einmal im Kühlschrank ca. 20 min. ruhen lassen.

Schritt3

Danach auf Backtrennpapier mit Abstand legen und 15 min. bei 200° C "vorbacken", herausnehmen. Etwas auskühlen lassen und mit einem Sägemesser „schräg“ in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.(ca. 18 Stück) Nunmehr auf dem Backblech verteilen und weitere

Schritt4

8 min. nachbacken, anschließend auskühlen lassen, fertig.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** cantuccini, hausgemacht, ingwer, pinienkerne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-pinienkern-cantuccini-hausgemacht/>