**Haselnuss-Cantucci Schritt für Schritt**

Beschreiben Sie anhand der Bilder die Herstellung von Haselnuss-Cantucci.

Ein Bild, das Tisch, drinnen, Essen, Zähler enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Zutaten für 500 g:**

72,5 g Vollei (pasteurisiert)

142,5 g Zucker

0,25 g Salz

0,5 g Vanillezucker

142,5 g Haselnusskerne, ganz

142,5 g Weissmehl

2,5 g Backpulver

50 g Eigelb zum Bestreichen

Ein Bild, das drinnen, sitzend, Tisch, klein enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, sitzend, Essen, Schüssel enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das drinnen, sitzend, aus Holz, Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.Backblech mit Backtrennpapier auslegen.  Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. |  | 2.Vollei, Zucker, Salz und Vanillezucker im Rührkessel schaumig schlagen. |  | 3.Weissmehl und Backpulver beigeben und zu einem Teig rühren. |

Ein Bild, das Essen, halb, Tisch, aus Holz enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, sitzend, Tisch, Essen enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Teller, Schüssel, Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.Haselnüsse mit einem Spatel untermengen. |  | 5.Die Masse in einen Einwegspritzsack abfüllen. (Gibt keine Sauerei!) |  | 6.Den Sack grosszügig aufschneiden und 4 cm dicke Stangen auf das Blech spritzen. |

Ein Bild, das Essen, Stück, aus Holz, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Essen, Teller, Stück, Scheibe enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Teller, Tisch, Stück enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.Die Stangen zweimal mit Eigelb bestreichen. |  | 8.Im Backofen bei 200 °C => 10 Minuten backen.  Dann bei 180 °C ca. =>  15 Minuten fertig backen.  Schneidebrett und Messer hervornehmen. |  | 9.Im heissen Zustand ca. 2 cm dick, rautenförmig mit dem Brotmesser schneiden. |

Ein Bild, das Teller, Tisch, Essen, Fenster enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Tisch, drinnen, Essen, sitzend enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Tisch, sitzend, aus Holz enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10.Wieder auf das Blech geben und bei 150 °C ca. => 15 Minuten trocknen lassen. |  | 11.Erkalten lassen und zum Kaffee servieren. ☺ |