

Schoko-Lebkuchen-Cantuccini

Für 2 Personen:

250 g Mehl	175 g brauner Zucker	1 TL Lebkuchengewürz
1 Pack. Vanillezucker	1 TL Backpulver	100 g getrock. Cranberries
100 g gemischte Nüsse	2 Eier	70 g dunkle Kuvertüre
1 Msp. Salz	1 EL Butter	

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Vanillezucker, Backpulver, Cranberries, Nüsse und Eier in eine Schüssel geben. Kuvertüre darüberreiben. 1 Prise Salz und Butter dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu zwei Rollen formen und anschließend etwas flach drücken. Die flachgedrückten Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im heißen Backofen bei 150 °C ca. 15 Minuten backen.

Dann die Rollen aus dem Ofen nehmen, auf einem Brett schräg in Scheiben schneiden und die Scheiben dann mit den Schnittflächen auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Im heißen Ofen, jetzt bei 180 °C, ca. 18 Minuten backen.

Cantuccini aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Steffen Henssler am 18. November 2021