

Tomaten-Cantuccini

Für 50 Stück

150 g getrocknete Tomaten	100 g geröstete Kürbiskerne	3 Eier
1 EL Pernod	100 g brauner Zucker	250 g Weizenmehl Typ 550
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Msp. Safranfäden	3 gestr. TL Meersalz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Pernod erwärmen und Safran zufügen. Zwei Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, restliches Ei, Zucker und Salz schaumig aufschlagen, Pernod zugeben und weiter schlagen, bis sich der Zucker auflöst.

Mehl und Backpulver vermischen, sieben und nach und nach mit den Knethaken in die Eimasse einarbeiten. Tomaten abtropfen lassen, grob hacken, mit den Kernen zum Teig geben und kurz verkneten. Teig vierteln, zu 4 bis 5 cm dicke Stangen rollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 18-20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in leicht schräge, 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Diese mit der Schnittfläche nach oben nochmals fünf Minuten von jeder Seite im Ofen backen. Auskühlen lassen und zum Aufbewahren in einer Dose luftdicht verschließen.

Man kann die Tomaten-Cantuccini auch auf Vorrat zubereiten. Hierzu einfach die fertigen Cantuccini auskühlen lassen und zum Aufbewahren in einer Dose luftdicht verschließen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 14. Juli 2021