

# Safran-Cantuccini

## Zutaten (für ca. 40 Stück)

50 g Butter  
1 Päckchen Safranpulver (0,125 g)  
2 Eier  
1 Prise Salz  
180 g Zucker  
300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100g geschälte, ganze Mandeln

## Zubereitung

Butter schmelzen. Vom Herd nehmen, Safran dazugeben und gut verrühren. Leicht abkühlen lassen.

Eier, Safranbutter, Salz und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen. Dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen. Die Mandeln unterkneten. Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in 4 Teile schneiden. Auf wenig Mehl 3 cm dicke Rollen formen. Rollen mit etwas Abstand auf das Backblech legen und leicht flach drücken. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, Backofentemperatur auf 130 Grad reduzieren. Rollen 10 Minuten abkühlen lassen, dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Cantuccini mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und ca. 15 Minuten bei 130 Grad backen.

