

# KUCHENGLÜCK

## Cantuccini mit Cranberries



### ZUTATEN

#### Für den Teig:

#### 250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

- 1 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 2 Stk. Eier (Gr. L)
- 25 g weiche Butter
- 90 g Mandeln
- 100 g Cranberries
- 1 Prise Salz
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL gemahlene Vanille
- 50 g Marzipan Rohmasse, gerieben



### ZUBEREITUNG

1. Das Marzipan auf einer Reibe grob reiben.
2. **250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit 1 TL Backpulver vermischen.
3. Die Eier mit dem Zucker, Zitronenabrieb, Vanille, Butter, Salz, Marzipan sowie Mehlmischung mit den Kneithaken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
4. Den Teig mit den Händen weiter kneten und dabei die Mandeln sowie die Cranberries in den Teig einarbeiten.
5. Den Teig halbieren und 2 Stangen (ca. 25 cm) formen und 60 min. im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Die Teig-Stangen ca. 25-30 min. backen, anschließend für 5-10 min. ruhen lassen.
8. Die Backofen-Temperatur auf 150°C absenken.
9. Die Cantuccini in 1,5-2 cm breite Scheiben schneiden, auf das Backblech stellen und weitere 25-30 min. im Backofen rösten, anschließend vollständig auskühlen lassen.

