

# Schoggi-Cantucci

Schön verpackt sind diese Cantucci auch ein hübsches Mitbringsel.

## Zutaten

- 550 g Mehl
- 300 g Zucker
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker
- 80 g Ungesüßtes Kakaopulver
- 6 Eier, gut verquirlt
- 150 g Cranberrys
- 100 g Orangeat
- 120 g Pistazien
- 200 g Mandeln
- 100 g Schoggimöckli oder Kakaonibs
- 1 dl Rum



## Zubereitung



Aroniabeeren und Orangeat einige Stunden im Rum einweichen. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker mischen. Eier mit dem Schwingbesen verquirlen und mit dem Gemisch zu einem Teig verarbeiten. Aroniabeeren, Orangeat, Pistazien, Schoggimöckli und Mandeln begeben. Allenfalls noch etwas mehr beifügen, wenn der Teig zu flüssig ist, wenn er zu trocken ist etwas Rum mehr begeben.

Vier Rollen formen und diese zu Laiben flachdrücken.

Im auf 165 Grad vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Blech herausnehmen, die Laibe kurz abkühlen lassen, dann mit einem Messer in etwas ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Auf dem Blech auslegen und nochmals 5 bis 10 Minuten backen, bis sie leicht knusprig sind. Aufpassen, dass die Pistazien nicht ihre grüne Farbe verlieren.

Die fertigen Cantucci auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In einer Blechdose trocken lagern, zum Verschenken in eine Cellophan Tüte geben und dekorieren.



Zu diesem Rezept wurde ich inspiriert durch das Buch «Christmas at the Palace» von Carolyn Robb.