

# Karácsonyi cantuccini

Varázslatos finomság karácsonyra

kb. 64 darab



Könnyen elkészíthető



up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Tepsihez:

sütőpapír

### Tésztához:

300 g búzaliszt  
1 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor  
175 g cukor  
1 csipet só  
50 g lágy vaj  
2 db tojás (M-es)  
1 kk. őrölt fahéj  
0,5 kk. őrölt szegfűszeg  
2 ek. sárgabarack lekvár  
40 g omlós vajkaramella  
30 g aprított mogyoró vagy mandula  
30 g tejszokoládé pasztilla vagy  
aprított tejszokoládé

## 1 Előkészítés:

A vajkaramellát apró darabokra kockázzuk. A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral kibéleljük, és a sütőt előmelegítjük.

**2 Elkészítés:**

**Tészta:** A lisztet keverőtálban a sütőporral összekeverjük. A karamella, mogyoró és csokoládé kivételével hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) összedolgozzuk. A végén kézzel beledolgozzuk az aprított karamellát, mogyorót és csokoládét is a tésztába. A tésztát 4 egyforma adagra osztjuk. Minden darabot enyhén lisztezett munkafelületen kb. 30 cm hosszú hengerré formázunk. A hengereket kb. 30 percre hűtőszekrénybe tesszük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)**

**Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)**

A hengereket, köztük távolságot hagyva, a tepsibe tesszük, és a sütő középső részében megsütjük.

**Sütési idő: kb. 18-20 perc**

A még nem átsült rudakat sütőpapírral együtt a munkafelületre vagy deszkára húzzuk, és kb. 15 percet hagyjuk hűlni. A rudakat éles késsel ferdén kb. 1,5 cm széles szeletekre vágjuk. A szeleteket a vágott oldalukkal felfelé sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, és a sütő középső részében további kb. 10-12 perc alatt készre sütjük. A süteményt sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk, és hagyjuk kihűlni.