



Cantucci mit Oliven und Kapern

90 g	schwarze Oliven in Öl, ohne Kern
40 g	kleine, in Salzlake eingelegte Kapern
3	kandierte Orangenscheiben
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 EL	geschälte, gemahlene Mandeln
1 Msp.	Salz
1 Msp.	schwarzer Pfeffer
70 g	kalte Butter
1 EL	Olivenöl
4 EL	Milch
1	Ei (M)
	Mehl für die Arbeitsfläche
1	Ei (S) und 1 Prise Salz zum Bestreichen

P. S.

Statt der Oliven können Sie auch in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten nehmen.

PLUS

Ergänzt perfekt eine italienische Aufschnittplatte („affettato misto“), bestehend z.B. aus Capocollo, Mortadella, Pancetta, Prosciutto und Salami. Mit etwas Käse und ein paar Antipasti ein perfektes, aber unaufwendiges kleines Abendessen für spontane Einladungen.

🕒 ZUBEREITEN 30 MIN. 🕒 KÜHLEN 30 MIN. 🕒 BACKEN 80 MIN. 🍴 ERGIBT CA. 30 STÜCK

Oliven und Kapern getrennt in einem Sieb gut abtropfen lassen. Oliven grob hacken. Orangenscheiben mit einem scharfen Messer klein schneiden. Mehl, Backpulver, Mandeln, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Butter in Flöckchen dazu geben, mit der Mehlmischung zwischen den Fingern verreiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Olivenöl, Milch und Ei mit einer Gabel leicht verquirlen, zur Krümelmasse gießen und kurz unterrühren. Oliven, kandierte Orangen und Kapern dazugeben, alles rasch zu einem weichen Teig verrühren. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen. Zwei ca. 4 cm dicke Stränge formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Ei mit ½ EL Wasser und 1 Prise Salz verrühren. Teig auf das Backblech legen, mit der Eimischung bestreichen. Im Backofen (Mitte) 35–40 Min. backen, bis er goldbraun und fest ist. Zur Sicherheit eine Garprobe machen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Backofentemperatur auf 120 °C (ohne Umluft) reduzieren. Mit einem Brotmesser den Teig schräg in ca. 1 cm dicke und 8 cm lange Schnitten schneiden. Mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und nochmals 40 Min. backen. Cantucci nach der Hälfte der Backzeit wenden, damit sie rundum knusprig werden.

