

## Dattel-Cantuccini

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten  
Für ca. 30-40 Stücke

### Zutaten:

150g	Mandeln ganz
100g	getrocknete, entsteinte Datteln
250g	Mehl oder Dinkelmehl hell
1 TL	Backpulver
180g	Zucker
2 Prise	Salz
1TL	Lebkuchengewürz
40g	Butter
2	Eier



### Verzierung:

100g Kuchenglasur, dunkel

### Zubereitung

1. Backofen auf **190 Grad** vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Mandeln in den Mixtopf geben, **5 Sek.** / **Stufe 5** zerkleinern, danach umfüllen.
3. Datteln in den Mixtopf geben und **4 Sek.** / **Stufe 8** zerkleinern.
4. Mandeln, Mehl und alle anderen Zutaten zugeben und **1.30 Min.** / **Knetstufe** kneten.
5. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu 4 gleichmässige Rollen (à ca. 20cm) formen. Mit Abstand auf das Backblech absetzen und dann 20 Minuten **190 Grad** auf der mittleren Schiene backen. Die gebackenen Stangen, 10 Min. abkühlen lassen. Die Temperatur des Backofens auf **150 Grad** reduzieren.
6. Nach 10 Min. Mit einem scharfen Messer in schrägen Scheiben (1 cm) schneiden. Scheiben mit einer Schnittfläche nach unten wieder auf das Backblech legen und weiteren **15 Min. auf 150 Grad** backen. Vollständig auskühlen lassen.
7. Kuchenglasur nach Packungsanweisung auflösen, die Hälfte der Cantuccini mit einer Seite in die Glasur tauchen, gut abtropfen lassen und einem Küchegitter trocknen lassen.