



- Mehr als lecker -

Pikante Cantuccini

Zutaten

100 g Dinkelmehl Typ 630
1 TL Kräutersalz
60 g geriebenen Käse
1 Ei
1 EL gehackte Rosmarinnadeln
10 g Ahornsirup
40 g Cashewkerne
40 g Walnüsse



Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten bis auf die Nüsse mischen und zu einem Teig kneten. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Olivenöl unterkneten. Am Ende die Nüsse kurz unterlaufen lassen.
3. Teig zu einem Barren von ca. 6 cm Breite formen und auf ein Blech mit Backpapier legen.
4. Ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Barren in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Mit den Schnittflächen nebeneinander wieder auf das Blech legen und weitere 5-8 Minuten knusprig backen.
6. Komplett abkühlen lassen. Ihr bewahrt sie am Besten in einem luftdichten Gefäß auf.