

DIY – BACKMISCHUNG CANTUCCINI MIT ETIKETT



Passione italiana.



Material:

- 1 große Flasche mit breiter Öffnung und Deckel, z. B. Gustinis Passataflasche
- Leim
- Farbdrucker
- Zutaten für die Backmischung (Siehe Inhalt der Flasche)
- Hübscher Stoffrest
- Kordelband

Anleitung:

1. Schichten Sie die Zutaten der Backmischung (siehe „Inhalt der Flasche“) in die Flasche.
2. Drucken Sie diese Anleitung aus und schneiden Sie das Etikett aus.
3. Bestreichen Sie das Etikett auf der Rückseite mit Leim und kleben Sie es auf die Flasche.
4. Nun befestigen Sie den Stoff mit dem Kordelband am Flaschenhals und binden ein Schleifchen.



Cantuccini Backmischung

Für: _____

Von: _____

www.gustini.com

Zutaten:

Inhalt der Flasche:

- 180 g Zucker
 - 265 g Mehl
 - 110 g Mandeln
 - 1 TL Backpulver
- Das benötigen Sie noch:
- 2 Eier
 - 10 ml Dessertwein
 - 30 g Butter
 - 1 Orange, Abrieb
 - 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Backmischung mit einem Ei in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.
2. Weiche Butter mit den Händen in den Teig einkneten. Den Dessertwein sowie den Abrieb einer Orange einarbeiten.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche glatt kneten.

4. Nun den Teig in zwei Hälften teilen und jeweils eine 20 cm lange Wurst rollen.

5. Das zweite Ei trennen und mit dem Eigelb die Teigrollen bestreichen.

6. Den Backofen auf 200° C vorheizen und die Teigrollen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 20 Minuten goldbraun backen.

7. Die Teigrollen vom Backblech nehmen und vorsichtig in ca. 1,5 cm breite Cantuccini schneiden.

8. Die Cantuccini erneut auf das Backblech legen und für 15 Minuten bei 160° C backen.

Quelle: ww.gustini.de/blog/Advent

Schöne Weihnachtsgeschenke findest Du in unserem Shop: www.gustini.de

Du suchst noch mehr Weihnachtsideen und Inspiration? Dann schau unter www.gustini.de/blog/