

Dörrobst-Cantuccini



Zutaten

2 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
275 g Dinkelvollkornmehl, fein gemahlen
1 TL Backpulver
130-150 g Trockenobst
(Kletzen, Dörrzwetschken, Äpfel, Birnen, Kirschen, etc.)

Zubereitung

Eier mit Zucker und Prise Salz dickschaumig rühren.

Das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Zuletzt das würfelig geschnittene Trockenobst untermischen.

Den Teig in 4 Teile teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche vier Teigrollen formen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Im Rohr bei ca. 180 °C 20 Min. backen.

Noch warm in ca. 1/2 cm dicke Scheiben scheiden und im Backrohr bei Resthitze oder 50 °C langsam (ca. eine dreiviertel Stunde) trocknen lassen.

Tipp:

Obst kann auch durch Kürbiskerne, Nüsse etc. ersetzt werden.

Eine Prise Zimt oder Lebkuchengewürz gibt diesem Gebäck eine besondere Note.