

S. A. Frega Bremen GmbH

IMPORT • EXPORT • ITALIENISCHE LEBENSMITTEL • EISBEDARF
WEINE • SPIRITUOSEN • GROß- UND EINZELHANDEL



C & C - BISTRO

GEORG-WULF-STR. 13/15
28199 BREMEN
TELEFON: 0421 5251351
TELEFAX: 0421 531073
E-MAIL: info@frega.de

S. A. FREGA BREMEN GmbH · Robert-Bosch-Straße 2 - 27243 Groß Ippener

HAUPTSITZ & LAGER

ROBERT-BOSCH-STRASSE 2
27243 GROß IPPENER
TELEFON: 0421 533731 / 5
TELEFAX: 0421 531073
E-MAIL: info@frega.de

UNSER REZEPT TIPP

Cantuccini mit Kastanienmehl

Rezeptinformationen

Ein italienisches Gebäck mit Kastanienmehl und Mandeln

ZUTATEN

- + 2 Eier
- + 120g Zucker
- + 50 g Mandeln
- + 100 g Haselnüsse
- + 30 g italienische Butter
- + 1 Backpulver
- + 200 g Kastanienmehl
- + 100 g Mehl "0"
- + 100 g Schokoladenstückchen
- + 1 Orange

ZUBEREITUNG

Für den Teig Eier, Zucker, Backpulver, Butter, Kastanienmehl und Mehl „0“ auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten- ein klebriger Knetteig! Die Mandeln, Haselnüsse, Schokolade, die geriebene Orange und etwas Saft aus der Orange unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen. Den Teig in Teile schneiden. Aus jedem Teil eine Rolle formen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von paar cm voneinander darauflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Gebäck mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal im Backofen bei gleicher Temperatur 5 Minuten rösten. Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein, auskühlen lassen und genießen.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM BACKEN UND GUTEN APPETIT!

Für den Zutaten- und auch sonstigen Einkauf sind Sie bei uns im Frega Großmarkt in der Georg-Wulf-Straße 13-15 in Bremen genau richtig. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Schauen Sie auch in unserem Online-Shop vorbei.

Genuss made in Italia bequem von zu Hause einkaufen unter: shop.frega.de