

## HERZHAFTE CANTUCCINI

Für den Teig:

- 280 g Mehl
- 160 g geriebener Pecorino oder Parmesan
- 160 g Pinien- und Walnusskerne, gemischt und geröstet
- 2 EL Sesam
- 120 ml Olivenöl
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 2 Eigelbe
- 2 EL Sesam

Zunächst alle Zutaten ohne Nüsse zu einem Knetteig verarbeiten.  
Erkaltete Pinienkerne und Walnusskerne und 2 EL Sesam unterkneten.  
Zu 2-3 flachen Stangen formen, ca. 4 cm breit und 2 cm hoch.  
30 bis 45 min in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.  
Rollen mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen,  
bei 180 Grad Celsius 20 Minuten backen.  
Leicht abkühlen lassen und schräg in Scheiben schneiden.  
Scheiben auf ein Blech legen und nochmals für 8 bis 10 Minuten bei  
180 Grad Celsius backen.  
(ergibt ca. 30 Stück)

In der Toskana werden *Cantuccini* auch *biscotti di Prato* genannt. Diese Bezeichnung weist schon darauf hin, dass sie durch zweimal (bis) backen (cotto) hergestellt werden. So sind sie schön knusprig und halten lange.

Normalerweise bilden *Cantuccini* den Abschluss eines guten Essens, zusammen mit einem Glas Dessertwein aus der Region.

Zum Start von LEBENSART gönnen wir uns die herzhafteste Variante, die besonders gut zu einem Glas gut gekühlten Weißwein schmeckt. Meine Empfehlung: Roter Riesling von der Hessischen Bergstraße, meiner Heimat.