

Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2021 ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Tomaten-Cantuccini

Zutaten für 50 Stück

Für die Cantuccini:

150 g getrocknete Tomaten
100 g geröstete Kürbiskerne
3 Eier
1 EL Pernod
100 g brauner Zucker
250 g Weizenmehl Typ 550
½ TL Backpulver
1 Msp. Safranfäden
3 gestrichene TL feines Meersalz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Pernod erwärmen und Safran zufügen. Zwei Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, restliches Ei, Zucker und Salz schaumig aufschlagen, Pernod zugeben und weiter schlagen, bis sich der Zucker auflöst.

Mehl und Backpulver vermischen, sieben und nach und nach mit den Knetbacken in die Eimasse einarbeiten. Tomaten abtropfen lassen, grob hacken, mit den Kernen zum Teig geben und kurz verkneten. Teig vierteln, zu 4 bis 5 cm dicke Stangen rollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 18-20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in leicht schräge, 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche nach oben nochmals fünf Minuten von jeder Seite im Ofen backen. Auskühlen lassen und zum Aufbewahren in einer Dose luftdicht verschließen.



**PROFI
TIPP**

Man kann die Tomaten-Cantuccini auch auf Vorrat zubereiten. Hierzu einfach die fertigen Cantuccini auskühlen lassen und zum Aufbewahren in einer Dose luftdicht verschließen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.