





## Rezeptinfo

### Zutaten für 5 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.+ 30 Min. Kühl- und 30 Min. Backzeit

pro Portion: 1247 kJ, 298 kcal, 48,5 g Kohlenhydrate, 6,9 g Eiweiß, 9,7 g Fett, 57 mg Cholesterin, 3,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

## Zubereitung

Inspiziert von der Addams Family und dem eiskalten Händchen interpretieren wir den italienischen Gebäck-Klassiker Cantuccini neu und kreieren ein ganz besonderes "Finger"-Food.

Bereite einen Mürbeteig mit getrockneten Feigen und Bittermandel-Aroma zu. Die unverzichtbaren Mandeln kommen bei diesem Rezept nicht in den Teig, sondern oben drauf und übernehmen die Funktion der Fingernägel. Nach dem ersten Backgang bringst du den Teig in Form und schneidest ihn in lange Finger. Jetzt geht's zum zweiten Backgang. Das macht dieses köstliche Gebäck so schön knusprig und auch lange haltbar. Während deine Cantuccini-Finger so vor sich hin backen, kannst du schon einmal die Soße aus Himbeeren, Puderzucker, Zitronensaft und Chiasamen zubereiten. Danach geht's ans Dippen. Du wirst dir die Finger danach lecken.

### Step 1:

Die getrockneten Feigen ganz klein schneiden und mit allen Zutaten bis auf die Mandelkerne in eine Schüssel geben. Verknete alles zu einem glatten Teig und stelle ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. Heize den Backofen auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

### Step 2:

Währenddessen zerdrückst du die Himbeeren in einer kleinen Schüssel und gibst Zitronensaft, Zucker und die Chiasamen dazu. Stelle den Dip bis zur Weiterverwendung zur Seite.

### Step 3:

Gib den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und teile ihn in 5 gleichgroße Kugeln. Diese formst du nun zu abgerundeten Rechtecken und legst sie auf das Backpapier. Daraus schneidest du später die Gruselfinger. Drücke jeweils einen Mandelkern in die linke untere und die rechte obere Ecke, um die Fingernägel nachzuahmen. Vor dem Backen die Rechtecke an den langen Seiten leicht eindrücken, um die Fingergelenke entstehen zu lassen. Für 20 Minuten backen.

### Step 4:

Nach der ersten Backzeit nimmst du die Cantuccini aus dem Backofen und lässt sie kurz abkühlen. Mit einem scharfen Messer die Cantuccini länglich in der Mitte durchschneiden, sodass lange Finger entstehen. Schneide noch die Ecken zurecht, um eine schöne Fingerform zu erhalten. Lege die Cantuccini mit der Schnittseite auf das Blech, ebenso den Verschnitt. Diesen kannst du später als Müsli-Topping nutzen. Backe die Cantuccini erneut für ca. 15 Minuten.

### Step 5:

Nach der zweiten Backzeit müssen die Cantuccini vollständig auskühlen. Serviere sie gemeinsam mit dem Himbeer-Dip.

## Zutaten

### Für die Cantuccini:

50 g	getrocknete Feigen
125 g	Mehl
75 g	Zucker
1/2 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillinzucker
5 Tropfen	Bittermandelaroma
20 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
1	Ei
40 g	Mandelkerne

### Für den Himbeer-Dip:

100 g	Himbeeren
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Puderzucker
1 EL	Chiasamen