

Cantuccini

Geproefd in Italië en nu bak je ze zelf, deze heerlijke amandelkoekjes.



- nagerecht
- 20 stuks
- 95 kcal
- 10 min. bereiden
30 min. wachten

Ingrediënten

- 2 middelgrote eieren
- 200 g tarwebloem (+ extra voor bestuiven)
- 1 mespunt zout
- 120 g kristalsuiker
- 1 tl bakpoeder
- 1 citroen (schoongeboend)
- 100 g ongebrande amandelen
- 2 el halfvolle melk

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
Splits 1 ei en houd de eidooier apart.

Doe het eiwit in een kom en klop los met het andere ei. Zeef de bloem erboven. Meng het zout, de suiker en het bakpoeder erdoor. Rasp de gele schil van de citroen erboven. Voeg de amandelen toe aan het mengsel. Kneed tot een soepel deeg.

2. Bestuif het werkblad en je handen licht met bloem. Vorm van het deeg 2 lange staven van ca. 4 cm breed. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat met voldoende tussenruimte (ze worden breder tijdens het bakken). Klop de eidooier los met de melk. Bestrijk het deeg ermee. Bak in de oven in ca. 20 min. goudgeel. Neem uit de oven en snijd de nog warme koek in schuine plakjes van 1 ½ cm dik. Leg de koekjes op hun kant en bak ze nog ca. 8 min. Tot ze goudbruin en wat donkerder langs de randen zijn. Laat afkoelen. **Bron :AH**

Keukenspullen

bakpapier

Sabayon van Nocino

Ingrediënten:

- 8 eidooiers
- 8 el rietsuiker
- 160 ml Nocino

Zet een pan met water op het vuur en breng deze aan de kook. Neem een metalen kom die past op de pan met het water. Klop de eidooiers in de kom los met de suiker en de likeur. Plaats de kom in de pan met water. Het water mag de bodem van de kom niet raken. Klop de eidooiers tot ze schuimend en luchtig zijn. Draai het vuur uit zodra de sabayon verdrievoudigd is in volume maar nog steeds lopend is. Als je het te lang laat staan beginnen de eidooiers te stollen en krijg je een te stijve massa. Serveer de sabayon warm over een bolletje roomijs of koud met een Italiaanse cantuccini.

Nocino is een likeur die hoofdzakelijk door maceratie en/of distillatie van hele, onrijpe walnoten (*Juglans regia*) is gearomatiseerd en die een gehalte aan suiker, uitgedrukt in invertsuiker, van ten minste 100 g per liter heeft. Het alcoholvolumegehalte van nocino is minstens 30 % vol.

Bereiding

- 20 walnoten in de groene bast, geplukt in juni en direct verwerkt
- 1 fles inmaakbrandewijn, jenever of wodka
- 3 tot 6 kruidnagels
- 1 of 2 stokjes pijpkaneeel
- 1 vanillestokje, 1 theelepeltje geraspte nootmuskaat en/of een biologische citroen in schijfjes
- 300 à 500 gram bruine basterdsuiker

een grote glazen pot, uitgekookt met soda

Hak de noten in grove stukken. Doe alle ingrediënten in de glazen pot en laat die op een zonnige plek trekken. Schud de pot dagelijks om, zodat de smaken zich vermengen. Zeef de vloeistof na zestig dagen door een schone doek en doe hem in een mooie fles.