



**Gebäck: ca. 40 Stück**

1 kleine Zwiebel, 2 EL Olivenöl 400g rote Linsen (WL) 4 EL Rosinen (WL) 1 EL Kreuzkümmel (WL) Salz, Pfeffer 1 Ei 2-4 EL Semmelbrösel 150g Cashewkerne (WL) 1TL Espressobohnen (WL) 250g Mehl 1TL Backpulver 200g Zucker Mark von 1 Vanilleschote (WL) Salz	2EL starker Espresso 20g weiche Butter 2 Eier 50g Kuvertüre (Basic 70 WL) 75g Mokkabohnen  Klarsichtfolie, Backpapier
--	---

**So geht's:**

1. Cashewkerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° auf der
2. Schiene von unten 10-15 Min. goldbraun rösten. 2.Espressobohnen im Mösler fein zerstoßen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillemark und 1 Pr. Salz in einer Rührschüssel mischen. Espresso, Butter und Eier zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers rasch zu einem glatten Teig verkneten. Cashewkerne und Espresso-bohnen unterkneten und den Teig in Klarsichtfolie wickeln. 30 Min. kalt stellen.
3. Den Teig in zwei gleich große Stücke schneiden und jeweils zu 35 cm langen Rollen formen. Teigrollen mit etwas Abstand nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 190° auf der 2. Schiene von unten 25 Min vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und 10 Min auskühlen lassen.
4. Teigrollen mit einem Sägemesser in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Schnittstelle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen . Weitere 8-10 Min. backen
5. Kuvertüre nach Anleitung im Wasserbad schmelzen, ausgekühlte Cantuccini damit verzieren und mit je 1 Mokka-Bohne belegen.