

Cranberry- Grapefruit- Cantuccini

150 g Haselnusskerne grob gehackt
100 g Cranberry grob gehackt
5 Tropfen Grapefruit Doterra Öl
260 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
150 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 TL Lebkuchengewürz & 1TL Zimt
30 g weiche Butter
2 Eier

Alle Zutaten vermengen, den Teig in vier Teile geben und in ca 20cm Rollen rollen.
Bei 190 Grad ca 20Min backen
Auskühlen und in 1cm Scheiben schneiden nochmal bei 160 Grad 15min backen.

