Italien / Italy

Rezept für...	Cavallucci	
Zutaten für den Biskuit:	➢ 250 g Honig ➢ 250 g Mehl ➢ 200 g Wallnüsse (grob gehackt) ➢ 100 g Butter ➢ 50 g Orangeat ➢ 50 g Zitronat ➢ 100 ml Milch ➢ 1 EL Rosenwasser ➢ 1 EL Amarettolikör	➢ 1 ½ TL Natron ➢ 1 TL Anis ➢ 1 TL Backpulver ➢ 1 TL Koriander-Pulver ➢ 1 TL Koriander-Samen ➢ 1 TL Zimtpulver ➢ ¼ TL Nelken-Pulver ➢ ¼ Msp Macis (Muskatblüten-Pulver) ➢ etwas Zitronensaft
... zur Dekoration	👍 halbe Walnüsse	
Zubereitung:	1. Honig, Rosenwasser und Amaretto aufkochen 2. Butter beigeben und schmelzen lassen 3. Gewürze, Zitronensaft, Bittermandel, Nüsse und kandierte Früchte in eine Schüssel geben 4. Honig dazugießen und gut mischen. 5. Mehl, Natron und Backpulver dazugeben, mischen 6. Milch angießen und zu einem weichen Teig kneten, über Nacht zugedeckt kühl stellen 7. mit bemehlten Händen Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben 8. mit Milch bepinseln, mit einer Walnusshälfte belegen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen hellbraun backen.	