

# Butterbrote

**Kategorien:** Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Kinder-Rezepte, Pralinen, Single

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

2 Teelöffel Backpulver  
120 g Butter  
2 Stück Dotter  
120 g Mehl (Typ 405)  
50 g Nüsse oder Mandeln (fein gerieben)  
110 g Schokolade oder Kuvertüre  
110 g Staubzucker  
1 Päckchen Vanillinzucker

Zutaten für die Glasur:

2 Stück Eiklar  
100 g Staubzucker  
1 Schuss Zitronensaft

## Zubereitung

Schokolade reiben und mit dem zuvor mit Backpulver beigefügtem Mehl, den Nüssen und dem Vanillezucker, vermischen.

Butter, Staubzucker und Dotter unterarbeiten und alles zu einem Teig verarbeiten. Zuerst eine 3 cm dicke Rolle formen, dann im Eiskasten ca. 30 Min. rasten lassen.

Währenddessen Backrohr auf 170 Grad Heißluft aufheizen.

Anschließend in 5 mm zarte Scheiben schneiden und aufs Backpapier legen.

Bei 170 Grad 10-12 Minuten backen.

Für die Glasur Eiklar, Zitronensaft, Staubzucker mixen und auf die kalten Kekse streichen, sodass noch ein brauner Rand zu sehen ist.