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 vuvor 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.