# 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.