

Rezept

Bayerische Butterbrote

Ein Rezept von Bayerische Butterbrote, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Halbbitter-Kuvertüre (50 % Kakao)	150 g	weiche Butter
125 g	Zucker	1 Prise	Salz
1	Ei	200 g	Mehl
150 g	gemahlene Haselnüsse	2	tagesfrische Eigelbe
175 g	Puderzucker	2 EL	Eierlikör (ersatzweise Orangensaft)
25 g	gehackte Pistazien		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 Stück | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 50 kcal

Zubereitung

- 1. Die Kuvertüre im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Butter mit Zucker, Salz und Ei schaumig schlagen. Das Mehl darübersieben. Mit Nüssen und der Kuvertüre rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu 4 Rollen (3-4 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Std. kühl stellen.
- 2. Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Teigrolle in 25 Scheiben schneiden. Diese aufs Blech legen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 10-15 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und kurz abkühlen lassen.
- 3. Für die Verzierung die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Eierlikör verrühren. Die Brotscheiben damit bestreichen. Mit Pistazien bestreuen und trocknen lassen.