Rezept

Weihnachtliche Butterbrote

Ein Rezept von Weihnachtliche Butterbrote, am 15.01.2026

Zutaten

125 g	Zartbitterschokolade
140 g	Zucker
100 g	Mehl
2	Eigelbe
125 g	Puderzucker
	Mehl zum Arbeiten
80 g	weiche Butter
1	Ei
220 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Zitronensaft
20 g	gehackte Pistazien
	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade fein reiben. Die Butter mit Zucker und Ei schaumig schlagen. Mehl, Haselnüsse und die Schokolade unterkneten. Den Teig in 2 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu ovalen Rollen (ca. 3 cm Ø) formen. In Frischhaltefolie wickeln und 12 Std. kühl stellen.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 35 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

3. Für die Verzierung Eigelbe, Zitronensaft und Puderzucker schaumig schlagen. Die Brotscheiben damit bestreichen, mit Pistazien bestreuen und 12 Std. trocknen lassen.