

Butterbrot-Plätzchen

Zutaten

Für den Teig:

70g Butter, zimmerwarm

100g Mehl

135g Zucker

1 Vanilleschote

210g Haselnüsse, gemahlen

100g Schokolade, fein gerieben (idealerweise Halbbitter; ich nehme immer eine Schokolade mit einem Kakaoanteil von mindestens 85%)

1 gestrichener TL Zimt

0,5 TL Nelke, gerieben (kann auch weggelassen werden, wenn man Nelke nicht mag)

1 Ei

1 TL Zitronenabrieb (kann auch durch Orangenabrieb ersetzt werden. Oder man teilt den Teig und probiert beides mal aus)

1 Prise Salz

Für die Glasur:

3 Eigelb

8-10 EL Puderzucker (je nach Größe der Eier)

Gehackte Pistazien, ungesalzen

Zubereitung

Butter in kleine Stücke schneiden und gut mit dem Mehl verkneten. Zucker, Salz, Mark einer Vanilleschote, Ei, Zitronenschale und die feingeriebene Schokolade hinzugeben und zu einem Knetteig verarbeiten.

Kleine 5-6cm breite Wecken formen, in Backpapier wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen (1h mindestens – Teig kann aber auch am Vortag zubereitet werden).

3mm dicke Scheiben abschneiden und bei Bedarf etwas nachformen. Anschließend nochmals 5min kalt stellen.

Bei 180 Grad ca. 12min backen. Abkühlen lassen. Wenn die Plätzchen heiß aus dem Ofen genommen werden, können sie leicht brechen.

Für die „Butter“ werden die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig gerührt, so dass die Masse dicklich und hell wird – eben wie Butter.

Wenn die „Brote“ erkaltet sind, werden sie mit dieser Masse bestrichen – nicht ganz bis zum Rand! Anschließend den „Schnittlauch“, d.h. die gehackten Pistazien darüber streuen. Gut trocknen lassen.

Anschließend in der Blechdose aufbewahren. Die Butterbrote halten sich darin lange frisch.