

Butterbrote

[Kuchen & Gebäck](#)[Herbst](#)[Kekse](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:**

Mehl mit Backpulver versieben, mit Staubzucker, Haas Vanillinzucker und den geriebenen Nüssen vermengen und die Butter damit zerbröseln. Dotter und geriebene Schokolade dazugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen zu einer Rolle von etwa 4 cm Durchmesser formen und oben etwas abflachen. Im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen. Von der Teigrolle ca. 3 mm breite Scheiben schneiden und auf einem befetteten Blech im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C 10-15 Minuten backen. Für die Glasur die Haas Karamellglasur nach Anleitung zubereiten und die Butterbrote damit glasieren.

**ZUTATEN**

Zutaten

210 g Mehl

2 TL Haas Backpulver

110 g Staubzucker

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

50 g geriebene Nüsse

120 g Butter oder Margarine

1 Eidotter

60 g Schokolade

Zum Dekorieren

Haas Karamellglasur