Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)



# Butterbrote

**Zutaten:**
200 Gramm Mehl
175 Gramm Puderzucker
150 Gramm Blocksckokolade
150 Gramm Butter
150 Gramm Zucker
150 Gramm gemahlene Haselnüsse
100 Gramm Raspelschokolade
1 Ei
2 Eigelb
einige Tropfen Zitronensaft
**Zubereitung:**
Schokolade im Blitzhacker zerkleinern. Fett, Zucker und Ei schaumig schlagen. Schokolade, Nüsse und Mehl unterkneten.

Den Teig zu drei etwa 20 Zentimeter langen Rollen formen. Eine Stunde kalt stellen.

Teigrolle in etwa 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Auf mit Backtrennpapier ausgelegte Backbleche legen. Bei 200 Grad etwa zwölf Minuten backen.

Für den Guss Puderzucker mit Eigelb und Zitronensaft verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen und mit der Schokolade bestreuen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

**Geeignete Getränke:**
coffee

**Quell-Link:** https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/butterbrote