



Butterbrote

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

- 1 Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker, Haselnüssen, Dinkelmehl, Kotányi Zimt und gemahlene Nelken zu einem Teig kneten. Dann den Teig mindestens ein bis zwei Stunden kühl stellen.
- 2 Anschließend den Teig ca. drei Millimeter dick ausrollen und mit einem runden Keksausstecher (etwa sechs Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Diese halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für sieben bis acht Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.
- 3 Für die Glasur die Dotter, Wasser und Puderzucker schaumig schlagen.
- 4 Zum Schluss die Glasurmasse auf die ausgekühlten Kekse streichen und über Nacht trocknen lassen.

Zutaten 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für ca. 1 kg Kekse

240 g	Butter
150 g	Puderzucker
130 g	Haselnüsse, gerieben
250 g	Dinkelmehl
5 g	♦ Nelken gemahlen
5 g	♦ Zimt gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für die Glasur

80 g	Dotter (ca. 4 Stk.)
60 g	Wasser
360 g	Puderzucker

