



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

Dotter (ca. 4 Stk.) 80 g

Wasser 60 g

360 g Puderzucker



Butterbrote





Zubereitung

- Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker, Haselnüssen, Dinkelmehl, Kotányi Zimt und gemahlenen Nelken zu einem Teig kneten. Dann den Teig mindestens ein bis zwei Stunden kühl stellen.
- 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.
- Für die Glasur die Dotter, Wasser und Puderzucker schaumig schlagen.
- Zum Schluss die Glasurmasse auf die ausgekühlten Kekse streichen und über Nacht trocknen lassen.