Falsches Butterbrot

Zutaten - Plätzchen:

125 gr. Edelbitterschokolade

125 gr. Weizenmehl

1 Prise Salz

80 gr. Butter od. Margarine

80 gr. Zucker

1 Ei

125 gr. Gemahlene Mandeln od. Haselnüsse

Mehl zum Bestäuben

Zutaten – Guss:

80 gr. Puderzucker

1-2 EL Wasser

Kleingehakte Pistazienkerne

Ein Rezept von:

Felizitas Schreiber

LFV Hessen

Das wird gebraucht:

1 große Schüssel, Reibe und tiefer Teller, Waage oder Messbecher, Wachstuch, Messer, Backblech und Backpapier

Kleine Schale, feines Sieb, Gabel oder kleiner Schneebesen, Messer

So geht's:

Die Schokolade kühlen und klein raspeln. Anschließend die Schokoraspeln, Mehl, Salz, Zucker, Mandeln/Haselnüsse in die große Schüssel geben und mit der Hand gut vermischen.

Anschließend das Ei und die Butter/Margarine dazugeben und mit den Händen gut durchkneten.

Nicht die Geduld verlieren: nach einiger Zeit entsteht ein geschmeidiger und fester Teig, der nur leicht kleben sollte. Wenn der Teig stark klebt etwas zusätzliches Mehl einkneten.

Den Teig zu einer Rolle mit ca. 5-6 cm Durchmesser formen und im Wachstuch eingewickelt mindestens 2-3 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank legen. Man kann den Teig auch für 30 Minuten in die Tiefkühltruhe legen.

Das Backblech mit Papier belegen und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Teigrolle in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese auf mittlerer Einschubhöhe für 12 bis 15 Minuten backen.

Für den Guss den Puderzucker in die kleine Schale sieben und mit Wasser vermischen. Dabei mit einer Gabel oder einem Schneebesen rühren, sodass keine Klümpchen mehr übrig sind.

Die kalten Plätzchen mit dem Guss bestreichen und die gehackten Pistazienkerne darauf streuen.

Guten Appetit.