

## Haselnuss - Brotschnitten

Kategorien: Plätzchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Butter
400	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier
1	Prise	Salz
1	Teel.	Zimt
250	Gramm	Haselnuesse; gehobelt
500	Gramm	Mehl
1		Eiweiss
50	Gramm	Brauner Zucker

### *FUER DIE DEKORATION*

---

50	Gramm	Aprikosenkonfituere Nuesse Belegkirschen Pistazien Silberperlen
100	Gramm	Weisse Kuvertuere
100	Gramm	Zartbitterkonfituere
100	Gramm	Himbeergelee

### Anleitung:

Butter und Zucker cremig ruehren. Nach und nach die Eier dazugeben. Salz, Zimt, Nuesse und Mehl vermischen und unterruehren. Die restliche Mehlmischung unterkneten.

Den Teig zu einem etwa 3,5 - 4 cm dicken rechteckigen Streifen formen. Den Streifen der Laenge nach zusammenrollen, mit Eiweiss bestreichen und in 50g braunem Zucker waelzen.

Mindestens eine Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 180Grad C vorheizen. Etwa 2 - 3 mm dicke Scheiben von der Teigrolle abschneiden, in etwa 12-15 Minuten goldgelb backen. Aprikosenkonfituere erwaermen, die Haelfte der Plaetzchen damit bestreichen und anschliessend mit Nuessen etc. garnieren. Die Kuvertueren in kleine Stuecke hacken und ueber einem Wasserbad aufloesen.

Ein Viertel der restlichen Plaetzchen damit bestreichen. Den Rest der Plaetzchen mit einem Teil des Himbeergelees bestreichen, die Kuvertuereplaetzchen darauf druecken und trocknen lassen.

Mit Pistazien verzieren.