Butterbrötchen

ZUTATEN

100 g Margarine (Thea)

2 Eier

140 g Zucker+Vanillezucker

140 g geriebene Walnüsse (oder Haselnüsse)

140 g Mehl

2 Rippen geriebene Schokolade

Geriebene Zitronen- und Orangenschale

*Vanillebutter:*

2 Eidotter

140 g Staubzucker+Vanillezucker

Einige Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Butter mit Eiern und Zucker schaumig rühren, Nüsse zufügen und Schokolade beigeben.

Masse mit dem Mehl auf bemehltem Fett kneten, in 9 Striezel teilen und diese auf mit Backpapier belegtem Blech bei 160 Grad Heißluft 20 Minuten backen (große Abstände, da der Teig aufgeht!).

NOCH HEISS in ½ cm dicke Scheiben schneiden und sofort in Dose verschließen; nach dem Auskühlen dick mit Vanillebutter bestreichen und trocknen lassen.

© 7-Butterbroetchen.docx