

Gasteiner Brötchen

Für den Mürbeteig:

150 g Weizenmehl 405

100 g Butter

70 g Puderzucker

40 g Schokoraspel

1 Eigelb

Für die Füllung:

2 EL Himbeergelee

Zum Fertigstellen:

50 g Puderzucker

Zitronensaft

2 EL gehackte Haselnüsse

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten kühlen.

Den Teig dünn (ca. 2-3 mm) ausrollen und Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Anschluss im vorgeheizten Backofen ca. 8-9 Minuten hell backen.

Auf dem Blech abkühlen lassen.

Himbeergelee etwas erwärmen.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren.

Je zwei Plätzchen mit Gelee zusammenkleben und eine Seite mit Zuckerguss bestreichen und mit den gehackten Haselnüssen dekorieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 8-9 Minuten

