Butterbrote



Zutaten:
1/2 Vanilleschote
180 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Messerspitze Salz
1/2 Teelöffel Zimt
1 Eigelb
200 g gemahlene Mandeln
100 g geriebene Schokolade
250 g Mehl

Guss:
3 Eigelbe
10 Esslöffel Puderzucker
1 Teelöffel Zitronensaft
gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung:
Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einer Messerspitze herauskratzen.
Die Butter mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Eigelb auf der Arbeitsfläche zu einer cremigen Masse verarbeiten. Die Mandeln und die Schokolade mit dem Mehl vermischen und anschließend schnell unter die Buttermasse kneten. Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen und daraus 2 Stangen von je 30 cm Länge rollen. Auf eine mit Mehl bestaubte Unterlage legen und etwas flach drücken. 2-3 Stunden im Kühlschrank (oder über Nacht) fest werden lassen.
Den Backofen auf 190°C vorheizen.
Von jeder Stange 45 Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand voneinander (sie laufen beim Backen ziemlich stark auseinander) auf das ungefettete Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste der Backofens in etwa 10-12 Minuten knusprig braun backen.

Die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft schaumig rühren und die Gebäckstücke damit auf der Rückseite (die sieht einer Brotscheibe besonders ähnlich) bestreichen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen.