



Spanische Brötli

Das Rezept ist für **7** Stück
berechnet

Mise au place ca. **0.40** Minuten

Kochzeit ca. **0.12** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Spanische Brötli

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
120	gr	Haselnüsse gemahlen	Haselnüsse in eine Schüssel geben
60	gr	Karotten	Karotte fein dazu reiben
5	EL	Quittengelee	Quittengelee und
1	Stk	Eier	Ei verquirlen und die Hälfte des Eiers zur Nussmasse mischen, Rest beiseitestellen.
1	Stk	Blätterteig 42/26 cm	Blätterteig, in gleich grosse Stücke ca. 8x8 cm teilen. Die Hälfte auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit der Nussmasse bestreichen. Dabei den Rand frei lassen. Rand mit etwas vom beiseitegestelltem Ei bestreichen. Restliche Teigstücke darauflegen und Rand leicht andrücken. Teigdeckel mit einem Messer übers Kreuz einschneiden. Mit restlichem Ei bestreichen.
		Puderzucker	Backofen auf 220 Grad vorheizen. In der Ofenmitte ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.