

Spanisch-Brötli-Rezept

Urs Bräm

Zutaten:

- 500 g Blätterteig
- 1-2 Eigelb
- Salz

Zubereitung:

- Teig als Rechteck ca ½ cm dick auswallen.
- Mit einem scharfen Messer Quadrate schneiden (Seitenlänge ca. 8 cm).
- Teigstücke auf ein gefettetes Blech legen (oder mit Backtrennfolie) und mindestens 1 Stunde an der Kälte ruhen lassen.
- Teigquadrate diagonal einschneiden.
- Eigelb verklopfen und die Teigteile damit bestreichen.
- Mit wenig Salz betreuen.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Blech auf der zweituntersten Rille in den Ofen schieben.
- Bei 200 Grad ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Varianten:

- Nur kleine Quadrate schneiden (als «Versucherli», Backzeit nur ca. 10 Minuten)
- Quadrate entlang der Schnittstellen in kleine Dreiecke schneiden und als Häppchen aufhängen.
- Mit Mohn, Kümmel oder auch mit Zucker bestreuen.

1 Teigblock reicht für ein Backblech mit ca. 12 Quadraten (8x8cm)

Im Originalrezept wird der Blätterteig selber hergestellt. Dies ist aber schwierig und aufwändig.
(Beispiel: <http://www.chefbrothers.ch/Rezepte/Grosiskueche/3/0/1070.htm>)

Seit 2007 werden in Baden auch «Spanisch-Brötli» mit Nussfüllung angeboten (Rezept siehe: <http://lamiacucina.wordpress.com/2010/06/17/spanisch-brotli/>).

