

HASELNUSSGEBÄCK

Zutaten:

440 g Mehl	Aus Mehl, Haselnüssen,
150 g gemahlene Haselnüsse	Zucker, Vanillezucker und
100 g Zucker	Butter einen Kneteig zubereiten. Nach dem Ruhens den
1 Päckchen Vanillezucker	Teig in 1 cm dicke Rollen formen und diese in 4 cm lange
200 g Butter	Stücke schneiden. Die Rollen werden auf ein, mit Back-

Dekoration:

100 g Vollmilch-Kuvertüre

Trennpapier ausgelegtes, Backblech gelegt und bei

200 Grad ca. 15 Minuten

gebacken.

In der Zwischenzeit läßt man die Vollmilch-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Nach dem Backen werden beide Enden des Nußgebäcks in die Kuvertüre getaucht und zum Abtrocknen auf ein Kuchengitter gelegt.

Zubereitung:

Aus Mehl, Haselnüssen,

75 g Zucker

50 g Butter

400 g Trennpapier

