

HASELNUSSGEBÄCK

Zutaten:

400	220 g Mehl
75	150 g gemahlene Haselnüsse
50	100 g Zucker
1/2	1 Päckchen Vanillezucker
100	200 g Butter

Dekoration:

100 g Vollmilch-Kuvertüre

Back-Trennpapier

Zubereitung:

Aus Mehl, Haselnüssen, Zucker, Vanillezucker und Butter einen Knetteig zubereiten. Nach dem Ruhen den Teig in 1 cm dicke Rollen formen und diese in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Rollen werden auf ein, mit Back-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.

