

# Schweizer Nußtaler

---

von Ellen Vollbehrr 2020

250 g	Mehl
125 g	Haselnüsse, gerieben
250 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pak.	Vanillezucker



Mürbeteig herstellen.

Aus dem Teig Rollen formen und ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

1 EL Kakao, 1 EL Zucker mischen und Rollen darin wälzen.

Scheiben abschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Heißluft 160° - 20 Minuten backen.