



# zeit zum leben

## schweizer nusstaler

### zutaten

125 g Haselnüsse  
250 g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
100 g Weizenstärke  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
250 g kalte, gewürfelte Butter  
Ungesüßtes Kakaopulver



### zubereitung

Die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schale so gut es geht abreiben, abkühlen lassen. Nüsse fein mahlen.

Alle Zutaten außer Kakao von Hand oder mit der Küchenmaschine rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und in Kakao wälzen. 1-2 Stunden in Folie gewickelt kaltstellen.

Die Rollen in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.

Bei 180 Grad (Umluft) ca. 15 Minuten backen.