

Haselnussplätzchen

Ein Geburtstagsgeschenk von Susanne Grimm

Für den Teig:

- 75 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g Weizenmehl
- 40 g Rohrzucker
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g kalte Butter
- 200 g Haselnusskerne

- 50 g Mandeln

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Bourbon-Vanille

Für die Verzierung:

- 100 g Nuss-Nougat
- 10 g Kokosöl

Zubereitung

Butter schaumig schlagen, dann das Ei zugeben.

Nach und nach alle anderen Zutaten in die Masse rühren.

Den Teig dann auf einer gemehlten Arbeitsfläche Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und für 30 Minuten kaltstellen.

Anschliessend den Teig in 6 Teile schneiden und aus jedem eine ca 25 cm lange Rolle formen. Die Rollen auf einem mit Backpapier belegtem Blech in 8 cm Abstand aufreihen.

Im Ofen bei **200° C für 10-12 Minuten** Ober- und Unterhitze backen.