



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger Nussbrot

ZUTATEN

150 g Puderzucker
250 g Butter
1 Ei (L)
300 g Mehl
Prise Zimt
250 g ganze braune Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Ei glatt laufen lassen, Mehl und Zimt unterkneten, zum Schluss die Haselnüsse kurz unterlaufen lassen.

Den Teig zu einer viereckigen Stange formen und 1 Stunde kalt legen.
Dann die Teigstange in ca. 4mm breite Scheiben schneiden.

Bei 200°C für ca. 6-7 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier backen.