

## Zutaten

300 g Mehl  
200 g kalte Butter  
90 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
1 gestrichener TL Zimt  
1 Prise Salz

### Zum Wälzen:

1 Eiweiß  
100 g gehackte Haselnüsse

Backpapier

VIEL GENUSS WÜNSCHT **SCHMITZ**



## Zubereitung

Mehl, Butterwürfel, Zucker, Vanillezucker, Ei, Zimt und Salz rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Aus dem Teig etwa 3 cm dicke Rollen formen, in Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Rollen mit dem verquirlten Eiweiß einpinseln. In den Haselnüssen wälzen, dabei die Nüsse andrücken. Die Rollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 12 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in einer Blechdose aufbewahren.

## HASELNUSSTALER



ca. 60 Stück



150 min

Zubereitung



12 min

Backzeit

