

Spritzgebäck (Ohne Ei, mit Haselnüssen)



Zutaten:

375g Butter
250g Zucker
2 P. Vanillinzucker
250g Mehl
250g Mondamin
125g Haselnüsse gemahlen

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem festen Teig verrühren, kühl stellen. Den Teig auch kühl verarbeiten.
Mit dem Fleischwolf kleine Kringel oder Streifen spritzen.

Bei 180°C ca. 15 Minuten backen

