

## Die Besten Nusskekse der Welt.

Kategorien: Plätzchen, Top, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

*NICHT NUR ZUR WEIHNACHTSZEIT*

---

300	Gramm	Butter
200	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
100	Gramm	Mandel(n), gemahlene
300	Gramm	Mehl
150	Gramm	Zucker (feine Körnung)
1	Pack.	Vanillinzucker

### Anleitung:

Zuerst Butter und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Dann die gemahlene Haselnüsse und Mandeln zugeben. Zuletzt das Mehl unterkneten.

Aus dem Teig Rollen formen (jeweils ca. 3 cm Durchmesser), davon 1 cm dicke Scheiben abschneiden und mit der Gabel etwas flachdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C höchstens 10 Min. backen.