

## Nusskugeln

### Zutaten:

210g Butter

250g Dinkelmehl

100 g gemahlene Haselnüsse

60 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

Ganze Haselnüsse

1 Prise Liebe

Alle Zutaten bis auf die ganzen Haselnüsse zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, in Folie wickeln und etwa eine Stunde kühl stellen.

Backofen auf 175°C vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf Backpapier setzen und je 1 ganze Haselnuss hineindrücken.

Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) in 20 Minuten goldbraun backen.



**TIPP:** Idealer Naschteig für Kinder, da er keine rohen Eier erhält.