**Haselnussgebäck**

**220 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g gemahlene Haselnüsse, 200 g Butter** zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kühlen.

1 cm dicke Rollen formen, in 4 cm lange Stücke schneiden.

Auf mit Backpapier belegten Blechen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

Auf Gittern auskühlen lassen. Die Enden mit **Kuvertüre** verzieren.