

# Hirschknöpfe



## Zutaten:

300 g Butter  
300 g Zucker  
500 g Mehl  
1 Ei  
1/2 Tüte Backpulver  
150 g frische  
Haselnüsse

## zum Rollen:

20 g Kakao  
20 g Zimt  
20 g Semmelbrösel

## Zubereitung:

Alle Zutaten oben außer den halben Haselnüssen zu einem Teig kneten und in 2,5 cm dicke Rollen formen. In einem Schälchen Kakao, Zimt und Semmelbrösel mischen und als Streifen auf ein Brett schütten. Die Teigrollen in dieser Mischung wälzen und mehrere Stunden (besser über Nacht) kühlstellen. Die kalten Rollen in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden, mit etwas Milch bestreichen, die halben Haselnüsse draufdrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 160 °C Umluft ca. 14 min backen.