Zutaten:

250g Butter
100g Puderzucker
200g Mehl
100 g Speisestärke
1 Vanillezucker
1 TL Backpulver
124g gem. Haselnüsse
1 Prise Salz

zum Rollen:
20g Kakao
etwas Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und in 2,5 cm dicke Rollen formen. In einem Schälchen Kakao und Milch bereitstellen. Die Teigrollen erst mit Milch bestreichen, dann in Kakao wälzen und mehrere Stunden kühlstellen. Die kalten Rollen in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 160 °C Umluft ca. 15 min backen.