



Braune Roller

Zutaten

125 g Haselnüsse, geröstet, sehr fein gemahlen

50 g Mandeln, sehr fein gemahlen

140 g Butter

50 g Zucker

150 g Mehl

Eiweiß

Kakao, Zucker, Sahne

Zubereitung

Nüsse, Mandeln, Butter, Zucker und Mehl zu einem Mürbteig verarbeiten, etwa ½ Stunde kühl stellen.

Rollen von 2 cm Durchmesser formen, mit Eiweiß bestreichen, in Kakao-Zucker wälzen und über Nacht in den Kühlschrank legen.

½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Sahne bestreichen.

Bei 180 °C ca. 18 Minuten goldbraun backen. (mittlere Schiene, Ober/Unterhitze)

Guten Appetit!