

Kuchen

Salz

Butter

Nüsse

Zucker

Mandelblätter

Milch

Schokocreme



### Schoko-Nuss-Kekse

#### Zutaten:

200 g Butter, 100 g brauner Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g Mehl, 100 g gemahlene Haselnüsse, 3 EL Milch, 200 g Schokocreme, Mandelblätter.

#### So geht's:

Die  mit dem  cremig rühren. Das , den Vanillezucker, das Mehl, die  und die  dazu geben und das Ganze gut verkneten. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen, den Teig darauf geben, glatt streichen und im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit den  herausnehmen und mit der  bestreichen. Die  darauf verteilen, das Ganze gut auskühlen lassen und anschließend in Quadrate schneiden.