

## Baumnuessguetsli

---

### Zutaten

100 g Butter  
3 EL Baumnuessöl\*  
100 g Zucker, Rohrzucker  
3 TL Vanillezucker  
1 Eiweiss  
100 g Mehl  
70 g Sorghummehl  
100 g Baumnuesse\* gehackt

\* Baumnuessöl evtl. durch Haselnuessöl ersetzen

\* Baumnuesse evtl. durch Haselnuesse ersetzen



---

### Zubereitung

1. Butter und Öl mischen, mit Zucker, Eiweiss und Vanillezucker schaumig rühren
2. Mehl und Nuesse dazu geben
3. Teig auf ein Backreinpapier geben und zu einer Rolle formen, ca. 4 cm Durchmesser
4. Teig mehrere Stunden im Kuehlschrank kalt stellen
5. 2 - 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf einem Blech verteilen
6. Backen: ca.10 Min. bei 180°