Nutella-Cookie-Kuchen

Das Rezept vom Nutella-Cookie-Kuchen ist etwas Besonderes für richtig süße Naschkatzen. Der Riesenkeks schmeckt dabei jung und Alt und ist auch auf Partys sehr willkommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

600 g	Mehl
225 g	Butter (kalte)
220 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 TL	Vanilleextrakt
125 g	Schokotropfen
450 g	Nutella (ein Glas)
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Zubereitung

1. Für den **Nutella-Cookie-Kuchen** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Mehl, mit der Butter, dem Zucker, den Eiern, und dem Vanilleextrakt, nach und nach zu einem glatten Teig verkneten.

3. Nun die Schokotropfen der Masse hinzufügen und unterkneten.

4. Als nächstes etwas mehr als die Hälfte vom Teig in die Form geben und gleichmäßig andrücken. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand im inneren des Springformrings hochziehen.

5. Jetzt das Glas Nutella in einem Wasserbad nur leicht erwärmen und auf dem Teigboden verteilen.

6. Letztendlich den restlichen Teig auseinanderzupfen und gleichmäßig in der Form verteilen (leicht andrücken). Der Kuchen sollte nun im Ofen ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und anschließend komplett auskühlen.

Unsere Empfehlung
Springform 26 cm rund, Flachboden, auslaufsicher antihaftbeschichtet hier bestellen



Tipp

Der Nutella-Cookie-Kuchen schmeckt am besten, wenn er bei Zimmertemperatur gelagert wird.