Mount Nutella

Das Rezept für die Mount Nutella schmeckt einfach köstlich. Diese Plätzchen kann man sich grade im Winter prima schmecken lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

200 g	Mehl
100 g	Butter (Zimmertemperatur)
75 g	Staubzucker
40 g	Kakao (echten)
1 Prise	Salz
2 EL	Nutella
1 Stk.	Ei
100 g	Kokosette
100 g	Kuvertüre (weiße)

Zubereitung

1. Für die **Mount Nutella**, den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Dann das Mehl, die Butter, den Staubzucker, den Kakao, das Salz, Nutella und das Ei in eine Schüssel geben, und mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten.

3. Nun aus der Masse ca. 15g schwere Mountains (Berge) formen und diese auf das Backblech setzen. Das Blech anschließend in den Ofen schieben und die Temperatur auf 160°C reduzieren. Die Mount Nutella sollten ca. 12 Minuten lang backen und danach komplett auskühlen.

4. Jetzt die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum schmelzen bringen und die Bergspitze darin eintauchen.

5. Direkt im Anschluss die Schokoladenspitze in die Kokosette tauchen und die fertigen Mount Nutella können verzehrt werden.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Mount Nutella schmecken sehr gut zu einer Tasse heißen Kakao.