Nutella-Cookies XL

Das Rezept für die Nutella-Cookies XL sollte jeder Keks-Fan mal probiert haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Für den Teig

100 g	Butter (Zimmertemperatur)
160 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Tropfen	Butter-Vanille-Aroma
2 Stk.	Eier (Größe M)
320 g	Mehl
1 TL	Backpulver (leicht gehäuft)
80 g	Schokoladen-Tröpfchen

Für die Füllung

Nach Belieben	Nutella (o.ä.)

Zubereitung

1. Für die Nutella-Cookies XL die Butter mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker gut verrühren. Dann die Eier hinzufügen und cremig schlagen. Danach das Butter-Vanillearoma mit unterrühren.

2. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durchsieben. Zunächst nur die Hälfte von dem Mehl zur Ei-Masse hinzufügen und mit einem Spatel oder Kochlöffel unterrühren. Danach das restliche Mehl-Gemisch am besten mit den Knethaken eines Mixers unterkneten.

Jetzt noch die Schokoladen-Tröpfchen hinzufügen und verkneten.

3. Als nächstes ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Nun mit einem Esslöffel etwas Teig abstechen (ca.50-55g). Diesen zu einer Kugel formen und am besten in der Handfläche plattdrücken. Dann in die Mitte, mit einem Teelöffel, etwas Nutella platzieren. Dann den äußersten Teigrand zur Mitte hin zusammenfalten und verschließen.

5. Die Teigkugeln noch etwas in Form bringen und mit genügend Abstand auf das Backblech setzen (nicht mehr als 12 Stück). Die Kekse sollten jetzt ca. 13-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen und danach komplett auskühlen.

Tipp

Die Nutella-Cookies XL, zusätzlich mit etwas leicht erwärmten Nutella servieren.