Nutella-Kekse

Backe mit diesem Rezept feine Nutella-Kekse. Gönne dir diese süßen Cookies und teile sie dir mit deinen Liebsten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

250 g	Nutella
125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
200 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Natron

Zubereitung

1. Um die feinen **Nutella-Kekse** zuzubereiten, eine Stunde vor dem eigentlichen Backen, platziere 12 Teelöffel große Portionen Nutella auf ein Stück Backpapier. Stelle die vorbereiteten Nutella-Portionen für eine Stunde in das Gefrierfach. Dieser Schritt verleiht den Keksen eine herrlich cremige Füllung.

2. Heize deinen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

3. Gib Butterstücke in eine Rührschüssel. Füge Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu. Mische alles mit einem Kochlöffel oder dem Knethaken deines Handrührgeräts. Rühre dann das Ei unter. Mische das versiebte Mehl mit Natron und rühre es unter den Teig.

4. Teile den Teig in 12 gleich große Stücke. Drücke mit leicht bemehlten Händen jedes Teigstück flach und lege ein gefrorenes Nuss-Nougat-Stück hinein. Verschließe den Teig vorsichtig zu einer Kugel. Lege die Kugeln mit Abstand auf das vorbereitete Backblech und

backe sie im vorgeheizten Ofen für ca. 12 Minuten.

5. Deine selbstgemachten Cookies mit Nutella-Füllung sind jetzt bereit! Bewahre sie luftdicht verpackt, kühl und trocken auf, und sie bleiben für mindestens 3 Wochen frisch und haltbar.

Tipp

Zusätzlich nach Belieben Schokoladentropfen unter Teig für die Nutella Kekse heben.