Schoko-Nutella-Kekse

Die Schoko-Nutella-Kekse sind zarte Doppelkekse mit Kakaoteig und cremiger Nuss-Nougat Füllung. Das Rezept eignet sich wunderbar für deinen weihnachtlichen Keksteller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 37 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Teig

150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
1 Stk.	Ei
50 g	Staubzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
1 Prise	Salz
250 g	Weizenmehl

Außerdem

170 g	Nuss-Nougatcreme (Nutella oder ähnliche)
	Kakao
	Staubzucker

Zubereitung

1. So gelingen die **Schoko-Nutella-Kekse**, die zimmerwarme, weiche Butter mit dem Handmixer cremig rühren. Ei, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Anschließend Mehl und Kakaopulver unterheben und die Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in zwei Kugeln teilen, leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die erste Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und mit beliebigen Keksausstechern Formen ausstechen. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Am besten den Teig erst kurz vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen, denn gut gekühlter Teig lässt sich leichter ausstechen.

3. Die Kekse auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche verteilen und jeweils etwa 8 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4. Für die hübsche Verzierung ein kleines Rechteck aus Papier zuschneiden und die Hälfe vom Keksdeckel legen. Mit Staubzucker bestäuben, das Papier vorsichtig entfernen und anschließend auf der anderen Hälfte mit **Kakaopulver** verzieren. Das Nutella in einen Spritzbeutel füllen und auf die Keksböden auftragen. Alternativ kannst du die Nuss-Nougatcreme auch mit einem Teelöffel verstreichen. Die verzierten Deckel daraufsetzen und leicht andrücken.

Tipp

Je nach Größe, und wie dick du den Teig ausrollst, ergibt ein Portion zirka 30 bis 40 Schoko-Nutella-Kekse.