



Nutellakekse

Die Nutellakekse werden mit Fäden aus weißer Schokolade verziert. Dazu können Sie sich aus Backpapier eine kleine Spritztüte falten.

Eine Anleitung zum Spritztüten falten finden Sie auf www.rezeptschachtel.de/nutellakekse.html

Zutaten für ca. 40 Nutellakekse (2 Bleche):

- 300 g Mehl Type 405
- 1 Teel. Backpulver
- 250 g Nuss-Nougat-Creme,
z.B. Nutella oder Nutoka
- 100 g weiche Butter
- 1 Ei
- 50 g weiße Kuvertüre (Schokolade):



Zubereitung:

Für den Nutella-Mürbeteig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Dann die Nuss-Nougat-Creme, die weiche (nicht flüssige) Butter und das Ei dazu geben. Mit dem Handrührgerät (Knetaken) auf langsamer Stufe nur so lange kneten bis alles vermengt ist. Dann den Nutellakekse-Teig auf der Arbeitsfläche mit etwas Mehl kurz von Hand zusammen kneten und den Teig mit einer Folie abgedeckt eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Nutellakekse-Teig mit wenig Mehl etwa 5 mm dick auswellen und mit einem runden Plätzchen-Ausstecher oder einem Glas Nutellakekse von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen. Die Nutellakekse auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Unter/Oberhitze etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Die weiße Kuvertüre klein hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Dabei darf kein Wasser in die Kuvertüre gelangen, da die Kuvertüre sonst hart wird. Nach Anleitung aus Backpapier eine Spritztüte basteln (siehe oben stehenden Link).

Die Nutellakekse eng zusammenschieben. Die Kuvertüre in die Spritztüte füllen. Die Spitze der Tüte mit einer Schere abschneiden, so dass eine etwa 1 mm große Öffnung entsteht. Dann die Kuvertüre in dünnen Fäden über die Nutellakekse spritzen.

Viel Spaß beim Backen!