

Kategorie: Kekse

Nutellaherzen

Nicht nur Kinder, auch Erwachsene lieben sie!

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 5 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 50 Stück. Ich habe einen Herz-Ausstecher mit einem Durchmesser von etwa 5 cm verwendet, gemessen von einem Bogen zum anderen. Natürlich können auch Ausstecher in jeder anderen Form und Größe benutzt werden.

Das brauchst du:

100 g Butter oder Margarine
200 g Nutella
2 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
eine Prise Salz
300 g Mehl
½ TL Backpulver

Schokoglasur

So wird's gemacht:

Butter oder Margarine mit weichem Nutella cremig rühren. Dann alles am Schüsselrand Klebende mit einem Spatel lösen und wieder nach unten schieben. Vom Rührbesen auf den Knethaken wechseln und alle restlichen Zutaten zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Herzen ausstechen.

Bei 190 Grad Ober- und Unterhitze oder 170 Grad Umluft etwa 12 Minuten backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen.

Ausgekühlt nach Belieben glasieren und dekorieren.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 6 Wochen haltbar. Zwischen die einzelnen Lagen Backpapier legen.

Tipp

Es gibt gute Nuss-Nougatcremen als Alternative zu Nutella