

Einfache Nutella® Kekse

Das beste Nutella® Keks Rezept für schnelle Kekse mit einer leckeren Nuss-Nougat-Creme. Ganz einfach selbst backen.

etwa 50 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

250 g Nutella®

1 Ei (Größe M)

2 EL Milch

Glasur:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

etwa ½ TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie backe ich einfache Nutella® Plätzchen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend zu 2 Rollen formen und auf einem Brett etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Die Rollen in je 25 gleich große Stücke schneiden und daraus Kugeln formen. Die Kugeln auf das Backblech legen, etwas flach drücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Die Nutella®Kekse mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Nutella®Kekse verzieren:

Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut mit dem Öl verrühren. Nutella®Kekse bis zur Hälfte eintauchen und die Glasur etwas am Rand abstreichen. Kekse auf Backpapier setzen und die Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

