

Nutella-Herzen

Für ca. 50 Nutella-Herzen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 320g Mehl
- 3 EL gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100g Butter
- 150g Nutella
- 25g Kokosfett
- 50g gehackte Haselnüsse
- 1 TL Zimt



Verrührt die Butter mit einem Rührbesen und gebt das Ei und nach und nach den Zucker, Vanillezucker und das Salz hinzu. Rührt es solange, bis ihr eine cremige Masse erhaltet. Als nächstes gebt ihr 50g Nutella hinzu. Mischt Mehl, Haselnüsse und Backpulver und führt dies noch hinzu. Knetet es zu einem glatten Teig.

Rollt den Teig nun auf einer Arbeitsfläche. Ich bemehle sie immer, da sich der Teig so besser verarbeiten lässt. Ich verwende eine Plätzchenform mit Herzen, ihr könnt aber jegliche Form nehmen, die ihr zu Hause habt. Legt die Plätzchen auf ein Blech und backt sie bei 160° C Umluft für ca. 5-8 Minuten im Ofen. Je nach Ofen variiert die Backzeit. Lasst die Plätzchen abkühlen.

100g Nutella und das Kokosfett in einem Wasserbad langsam erwärmen. Gebt dann die Haselnüsse und das Zimt hinzu. Nehmt nun ein Plätzchen und gebt einen Klecks in die Mitte. Damit es besser hält, geb ich auf ein zweites Plätzchen ebenfalls einen Klecks und füge beide Plätzchen dann zusammen. Zum Schluss könnt ihr die Plätzchen noch mit Puderzucker bestäuben.

Die Plätzchen können direkt verzehrt werden. Sie müssen nicht mürbe werden.