

Nutella-Herzen

Zutaten:

- 320g Mehl
- 3 gehäufte EL gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei (L)
- 100g Butter
- 100g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 4 EL Nutella (großzügig schadet nicht)
- 30g Kokosfett (Palmin/ Palmin soft)

Zuerst verrührt ihr Butter, Zucker, Vanillezucker, das Ei und 2-3 EL Nutella miteinander in einer Rührschüssel oder mit der Küchenmaschine.

Dann werden Mehl, Backpulver und Mandeln dazugegeben und verrührt. Nun knetet ihr den Teig am besten kurz durch und packt ihn entweder in einen Gefrierbeutel oder in Klarsichtfolie und lasst ihn 30 Minuten bis 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

Das restliche Nutella erwärmt ihr kurz in der Mikrowelle und gebt dann das Kokosfett dazu. Ich nehm immer Palmin. Wenn ihr normales Palmin nehmt, dann schneidet es gaaaanz dünn und klein, dass es schnell schmilzt. Durch das Erwärmen wird das Nutella-Palmin-Gemisch recht flüssig und kann nun abkühlen, bis es gebraucht wird.

Der Teig wird nun auf bemehlter Fläche ausgewellt, nicht zu dünn, ca. 4mm dürfen es schon sein. Dann stecht ihr mit einer Form eurer Wahl die Plätzchen aus und setzt sie auf ein Backblech mit Backfolie oder Backpapier. Und ab damit in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 9-10 Minuten.

Die fertigen Plätzchen, bei mir waren es hauptsächlich Herzen, lasst ihr auskühlen. Nun werden immer zwei Herzen zusammengesetzt. Dazu gebt ihr auf eine Unterseite die Nutellafüllung (entweder mit einem Spitzbeutel oder einem Gefrierbeutel und eine Ecke minimal abschneiden) und klebt eine zweite Unterseite drauf. Die fertigen Plätzchen müssen nun wieder auskühlen bzw. trocknen, damit sie nicht rutschen.

Am Ende könnt ihr Puderzucker darüberstäuben oder die Plätzchen mit Kuvertüre verzieren.

Am besten noch einen Tag in den Keller oder ins Kalte stellen und einen Apfelschnitt dazulegen, dann werden sie schön mürbe und weich! Mmmmhhhh!!

Viel Freude beim Backen und Naschen,

FräuleinKuchenzauber <3

