

Nutella kekse (Desserts)



Zubereitung

Machen Sie einen süßen Mürbeteig mit der Zugabe von einem Esslöffel Kakaopulver. Wenn Sie alles zusammengemischt haben, lassen Sie den Teig im Kühlschrank 30 min ruhen. Den Teig ausrollen, bis er sehr dünn ist. Schneiden Sie viele Kekse mit einem Margerite-förmigen Ausstecher. Setzen Sie einen halben Teelöffel Nutella in die Mitte der Margerite-Formen, und lassen ebenso viele ohne Nutella. Decken Sie die Formen mit Nutella mit den leeren Formen und versiegeln die Kanten gut. Backen Sie die Kekse bei 180°C für 15 Minuten.

Tipps

Wir empfehlen, den Teig im Voraus zu bereiten und ihn im Kühlschrank in Frischhaltefolie gepackt für einen Tag zu halten - Ihren Teig wird noch mürber. Auch wenn Sie keine richtige Ausstechform haben, können Sie einfach eine Tasse Kaffee oder ein Glas verwenden und gleichweise perfekte Kreise schaffen.

Allgemeinwissen

Der italienische Name für diese Kekse ist 'Frollini', ein Wort, das auf Italienisch Mürbeteig-Plätzchen bedeutet. Sie können auch Variationen des Gebäcks nach Ihrem Geschmack machen: mit Schokolade, Vanille, und vielen anderen Zutaten.

Informationen

Zubereitung 20 Minuten

Gesamtzeit 15 Minuten

Dient X Serviert 10 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Süßer mürbeteig 200 Gramm (Mit der
Zugabe von einem Esslöffel Kakao)

Nutella