



Nussnougatcreme-Cookies



Zutaten:

115 g	Butter, weiche oder Margarine
150 g	Zucker
2	Ei(er)
1 Pck.	Vanillinzucker
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
	etwas Nutella

Zubereitung:

Den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier und den Vanillezucker hinzufügen und zu einer glatten Masse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die Hälfte unter die Masse rühren. Anschließend die andere Hälfte dazu mischen.

Den Teig esslöffelweise auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. In der Mitte mit Hilfe eines Teelöffels eine kleine Kuhle drücken und etwas Nutella hinein füllen. Anschließend etwas Teig auf die Cookies geben und die Kuhle mit den Fingern verschließen.

Auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. ACHTUNG: die Cookies werden nicht wirklich dunkel, also nicht von der Farbe beirren lassen.

Rezept von Elena (aus: www.chefkoch.de/ 24.11.19)

