



Nutellacookies



Zutaten für ca. 25 Stück:

100 g Mehl
170 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei (M)
1 Eigelb (M)
150 g Nutella
150 g zerlassene, abgekühlte Butter



Deko:

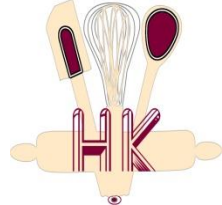
60 g Nougat (am besten schmeckt Mandelnougat)

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Teig, Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Eigelb, Nutella und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 min lang mixen.
- Den Teig mit einem oder zwei Teelöffeln in Häufchen aufs Backblech (mit Backpapier belegt) setzen und ca. 15 min lang backen. In der Zwischenzeit den Nougat in dünne Scheiben schneiden (für jeden Keks eine) und kühl stellen.
- Das Gebäck mitsamt Backpapier vom Backblech ziehen und die Nougatstreifen auf allen noch warmen Keksen verteilen. Gut auskühlen lassen.



Nutellacookies



Sastojci za 25 komada:

- 100 g brasna
- 170 g gustina
- 1/2 kaskice praska za pecivo
- 100 g secera
- 1 vanilin secer
- Malo soli
- 1 jaje (M)
- 1 zumance (M)
- 150 g nutelle ili druge nugat-kreme
- 150 g otopljenog i ohladjenog putera

Dekoracija:

- 60 g nugata (najbolje od badema)

Priprema:

- Rernu zagrijati na 180°C. Za tijesto brasno sa gustinom i praskom za pecivo pomijesati i staviti u zdjelu. Secer, vanilin secer, soli, jaje, zumance, nutellu i puter dodati brasnu i dobro promiksati, prvo kratko na najnižoj brzini pa 2 min na najbrzjoj.
- Kaskicom ili dvije vaditi komadice tijesta i stavljati na pleh oblozen pekpaapirom. Kekse peci otprilike 15 min. U medjuvremenu nugat rezati na tanke komade (za svaki keks po jedan) i staviti u frizider.
- Kekse skupa sa pekpaapirom skinuti sa pleha i na jos tople staviti komade nugata. Ostaviti da se dobro ohlade.

