

Ausgestanzte Sandwich-Cookies mit nutella®

Mittel

2 h 0 min



ZUTATEN

FÜR 35 PORTIONEN

- 1 Vanilleschote
- 250 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 450 g Weizenmehl
- 200 g nutella

Außerdem:

nutella-Schablonen, Spritzbeutel mit kleiner Tülle

ZUBEREITUNG



1

Zubereitungszeit: 30 Min. Back- & Ruhezeit: 90 Min.

Vanilleschote der Länge nach mit einem scharfen Messer aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark mit Butter, Puderzucker, Ei und Salz verrühren, bis sich alles verbunden hat.



2

Gesiebtetes Weizenmehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



3

Teig halbieren und beide Kugeln auf Backpapier 3 mm dick ausrollen. Teig für weitere 10 Min., wenn möglich länger, in den Kühlschrank stellen.



4

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem Keksausstecher (ø 6 cm) aus dem gesamten Teig die oberen und unteren Kekshälften ausstechen. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Mithilfe einer Weihnachtsschablone aus der Hälfte der Kekse einen Stern, einen Tannenbaum, ein Herz oder nutella-Glas ausschneiden. Kekse auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und gleichzeitig im Backofen 8–10 Min. backen und abkühlen lassen.



5

nutella in einen Spritzbeutel füllen und etwa 6 g nutella auf jedem Keks ohne Loch verteilen. Falls keine Spritztülle zur Hand ist, nutella mit einem Messer verstreichen. Mit den anderen Keksen abdecken, sodass etwas nutella aus dem Loch herausdrückt.

Fertig!