

# Herz-Kekse mit nutella®

Leicht

40 min



## ZUTATEN

**FÜR 15 Portionen**

1 Ei

250 g Mehl

135 g Butter

100 g Zucker

Eine Prise Salz

15 g nutella® pro Keks

## ZUBEREITUNG



1

In einer Küchenmaschine die Butter mit dem Zucker vermischen, nach und nach die Eier und schließlich das gesiebte Mehl hinzufügen.



2

Ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, dann den Teig ca. 3 mm dick ausrollen.



3

Mit Ausstechern in den Formen deiner Lieblings-Weihnachtsmotive verschiedene Kekse ausstechen.

Bei 190°C 15 Minuten lang backen. Lasse die Kekse abkühlen und verziere sie mit 15 g nutella® pro Keks.

**4**

Die Plätzchen abkühlen lassen und mit 15 g nutella® pro Plätzchen verzieren.

**Teile das Rezept mit dem Hashtag  
#nutellarezepte**