

REZEPT

Goldene Fagottini, gefüllt mit nutella®

Mittel

4 Portionen

1 h 0 min



ZUTATEN FÜR 12 FAGOTTINI FÜR 4 PORTIONEN

200 g Mehl

28 ml Olivenöl

4 g Salz

90 ml Wasser

5 g Bierhefe

60 g nutella® (15 g/Portion)



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1

Mit einer Silikonform (z. B. einer Eswürfelform) nutella® „Nuggets“ zu je ca. 5 g herstellen und für mindestens 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.



2

Das Mehl auf ein Brett geben und alle anderen Zutaten hinzufügen. Fest kneten, bis ein glatter, homogener Teig entsteht. Den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



3

Mit einer Teigrolle die Masse zu einer dünnen Schicht (ca. 3 mm) ausrollen und mit einer Ausstechform Kreise mit einem Durchmesser von 10 bis 12 cm ausstechen. Die Hälfte jedes Teigkreises unter Verwendung eines Pinsels mit Wasser befeuchten und dann ein nutella® Nugget auf die angefeuchtete Hälfte geben.



4

Die einzelnen Fagottini zu einem geschlossenen Halbmond formen und für mindestens eine Stunde zurück ins Gefrierfach stellen. Das Olivenöl erhitzen und die Fagottini 15 Sekunden lang frittieren. Auf saugfähiges Küchenpapier legen, nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**Hat's geschmeckt?
Dann teile das Rezept mit dem Hashtag
#nutellarezept**

Superschnell und superlecker! Dieses **Rezept für goldene Fagottini, gefüllt mit nutella®**, ist ganz einfach nachzumachen. Der perfekte Snack zum Teilen mit Familie und Freunden.