

Butterplätzchen-Lollis mit nutella®

Easy

1 h 30 min



ZUTATEN

FÜR 35 PORTIONEN

250 g Mehl Type 405 und etwas Mehl für die Arbeitsfläche

120 g kalte Butter

40 g Zucker

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

ca. 100 g nutella

Zuckerperlen

Plätzchenausstecher

ca. 35 backstabile Cake-Pop-Stiele/Schaschlik-Spieße

ZUBEREITUNG



- 1 | Mehl in Schüssel sieben. Butter in Stücken dazugeben, mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei zügig zu geschmeidigem Teig verkneten, zu Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.



- 2 | Den Teig zwischen Folie oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4–5 mm dick ausrollen und gewünschte Motive ausstechen oder formen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen, je mit einem Cake-Pop-Stiel versehen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 10–12 Minuten backen.



- 3 | Plätzchen auskühlen lassen, mit Nutella und Perlen verzieren und direkt servieren.