

Mürbeteigplätzchen mit nutella®

Medium

1 h 50 min



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 3 hartgekochte Eigelb
- 75 g Puderzucker
- 150 g Mehl
- 75 g Kartoffelstärke
- 1 Vanilleschote
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g nutella

ZUBEREITUNG



- 1 | Abgekühlte Eigelb durch ein Sieb streichen. Puderzucker, Mehl und Stärke sieben und vermischen.



- 2 | Vanilleschote mit einem spitzen Messer einschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Alle Zutaten samt der weichen Butter rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.



- 3 | Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.



4

Aus dem Teig Kreise (Ø ca. 7 cm) ausstechen und bei der Hälfte der Kreise aus der Mitte kleine Motive ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 8 - 10 Min. backen. Anschließend auf einem Ofenrost auskühlen lassen.



5

nutella in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, auf den Plätzchen ohne Loch verteilen, mit den Lochplätzchen abdecken und etwas andrücken. Fertig!