

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!