

# Kokos-Linzer-Plätzchen mit nutella®

Medium

2 h 30 min



## ZUTATEN

### FÜR 15 PORTIONEN

#### Für den Teig:

- 100 g Butter
- 65 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 200 g Mehl
- 50 g Kokosraspel
- 6 g Backpulver

#### Für die Füllung:

- 50 g nutella

## ZUBEREITUNG



- 1** | Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben. Mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe für 1 Min. mixen, bis eine cremige weiße Masse entsteht.



- 2** | Ei und Eigelb hinzufügen und auf mittlerer Stufe mixen. Mehl, Kokosraspel und Backpulver unter Rühren nach und nach hinzufügen und mit dem Teig vermengen. Zu einer glatten Masse verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kaltstellen.



- 3** | Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig zwischen zwei Schichten Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen.

**4**

Mit dem nutella Plätzchenausstecher Plätzchen ausstechen. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

**5**

Plätzchen für 10 Min. backen. Danach für ca. 20 Min. auf einem Ofenrost auskühlen lassen. Mit einer Palette oder einem kleinen Löffel nutella auf die Hälfte der Plätzchen auftragen. Die restlichen Plätzchen darauf platzieren und servieren.

Guten Appetit!