

# Ausgestanzte Sandwich-Cookies mit nutella®

Medium

2 h 0 min



## ZUTATEN

### FÜR 35 PORTIONEN

1 Vanilleschote  
250 g weiche Butter  
150 g Puderzucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
450 g Weizenmehl  
200 g nutella

#### **Außerdem:**

nutella-Schablonen, Spritzbeutel mit kleiner Tülle

## ZUBEREITUNG



1

**Zubereitungszeit: 30 Min. Back- & Ruhezeit: 90 Min.**

Vanilleschote der Länge nach mit einem scharfen Messer aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark mit Butter, Puderzucker, Ei und Salz verrühren, bis sich alles verbunden hat.



2

Gesiebtetes Weizenmehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



3

Teig halbieren und beide Kugeln auf Backpapier 3 mm dick ausrollen. Teig für weitere 10 Min., wenn möglich länger, in den Kühlschrank stellen.



**4**

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem Keksausstecher (ø 6 cm) aus dem gesamten Teig die oberen und unteren Kekshälften ausstechen. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Mithilfe einer Weihnachtsschablone aus der Hälfte der Kekse einen Stern, einen Tannenbaum, ein Herz oder nutella-Glas ausschneiden. Kekse auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und gleichzeitig im Backofen 8–10 Min. backen und abkühlen lassen.



**5**

nutella in einen Spritzbeutel füllen und etwa 6 g nutella auf jedem Keks ohne Loch verteilen. Falls keine Spritztülle zur Hand ist, nutella mit einem Messer verstreichen. Mit den anderen Keksen abdecken, sodass etwas nutella aus dem Loch herausdrückt.

**Fertig!**