

# Engelsaugen mit nutella®

Medium

30 min



## ZUTATEN

### FÜR 6-8 PORTIONEN

350 g Mehl

130 g Mandelmehl

120 g brauner Zucker

Eine Prise Salz

3 Eigelb

200 g kalte Butter

50 g dunkle Schokoladenraspeln

1/2 Esslöffel nutella® pro Plätzchen

## ZUBEREITUNG



**1** | Den Backofen auf 190 °C vorheizen und Mehl auf die Arbeitsfläche streuen.



**2** | Mehl, Mandelmehl, Zucker, Salz, 3 Eigelb und kalte Butterstücke auf der Arbeitsfläche oder in einer Schüssel vermengen.



**3** | Den Teig kurz durchkneten und die Schokoladenraspeln untermischen.





**4**

Daraus Rollen formen, die zwei Fingerbreit sind und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Rollen herausnehmen und in ein Fingerbreite Stücke zuschneiden.



**5**

Die Plätzchen auf einem Backpapier verteilen, mit dem Ende eines Kochlöffels andrücken und 10-12 Minuten backen.



**6**

Für das Topping 1/2 Esslöffel nutella<sup>®</sup> verwenden.

**Teile das Rezept mit den Hashtags #nutella  
und #nutellarezepte**