

## Nutella - Kekse

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 25 Stück

200	Gramm	Nutella (oder andere Nuss - Nougat - Creme)
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1		Ei(er)
50	Gramm	Zucker

### Anleitung:

Geben sie das Nutella in eine Rührschüssel und schmelzen sie es in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad. Mischen sie das Mehl mit dem Backpulver und geben sie ungefähr die Hälfte davon zum Nutella. Alles gut verrühren und das Ei hineingeben. Den Zucker hinzugeben und wieder gut verrühren. Nach und nach das restliche Mehl hinzugeben und mit verrühren (der Teig sollte eine Konsistenz wie Spielzeugknete haben). Anschließend den Teig mit zwei Esslöffeln in walnussgroßen Klecksen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 140°C Ober-/Unterhitze backen (Umluft: 110°C).

Tipp: Wenn sie die Kekse lieber krachend knusprig mögen (so wie ich), empfehle ich eine Backzeit von 20 Minuten - für alle, die die Kekse weicher mögen, entsprechend weniger (ca. 10 Minuten).