

## \*Nutella-Vanille-Schoko Cookies...

Zutaten für: 1 Rezept

### *VANILLE-TEIG*

---

#### *FÜR CA. 2 BACKBLECHE COOKIES -*

---

80	Gramm	Weiche Butter
70	Gramm	Puderzucker
30	Gramm	Ei
1	Teel.	Vanillepaste
1	Prise	Salz
160	Gramm	Mehl
20	Gramm	Speisestärke

### *SCHOKO-TEIG*

---

90	Gramm	Weiche Butter
70	Gramm	Puderzucker
30	Gramm	Ei
1	Teel.	Vanillepaste
1	Prise	Salz
140	Gramm	Mehl
10	Gramm	Speisestärke
20	Gramm	Back-Kakao Pulver (keine Trinkschokolade)

### *NUTELLA-TEIG*

---

80	Gramm	Weiche Butter
30	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Nutella
30	Gramm	Ei
160	Gramm	Mehl
10	Gramm	Speisestärke
1	Prise	Salz

### Anleitung:

Ich kann euch nur jetzt schon garantieren das diese leckeren Nutella-Vanille-Schoko Cookies auch bald in eurer Küche regelmäßig gebacken werden. Die kleinen runden Dinger sind einfach zu gut und wirklich keine 08/15 Kekse. Lasst euch nicht von all den kleinen Teigkugeln erschrecken, sie machen weniger Arbeit als sie aussehen. Der Teig lässt sich wunderbar vorbereiten, ich stelle ihn immer am Vorabend des eigentlichen Bactages her. Dann werden die Kugeln gerollt und los geht's. Ich habe euch diesmal ein paar Bilder gemacht, damit ihr wisst wie ihr den Swirl einfach und locker aus dem Handgelenk schüttelt ???. Die kleinen Knusper-Kekse haben mir auf alle Fälle schon beim Backen viel Spaß gemacht und das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen. Wie sieht's aus, Lust auf ein paar Nutella-Vanille-Schoko Cookies ihr Krümelmonster?

Ein kleiner Tipp von mir, um Eier genau abzuwiegen diese erst einmal aufschlagen und leicht verquirlen, so habt ihr später genau die richtige Menge die ihr dafür braucht. Ihr hatte hier 2 Eier in XL für alle drei Teige. Puderzucker nehme ich für Kekse die eine knusprige Oberfläche haben sollen und innen schön saftig bleiben. Butter und Puderzucker bei allen drei Teigarten mit dem Handrührer auf ganz kleiner Stufe glatt rühren, mit einer hohen Geschwindigkeit kommt zuviel Luft in den Teig und die Kekse blähen sich später beim Backen zu stark auf und verlieren ihre Form. Bei den Vanille und Schoko Keksen dann die Vanillepaste dazu geben und ebenfalls glatt

## **\*Nutella-Vanille-Schoko Cookies...**

(Fortsetzung)

rühren. Dann die Eier und nochmals schön glatt schlagen lassen. Mehl, Speisestärke und Salz mischen (beim Kakao Teig den Backkakao dazu geben) und auf die Eier-Zucker-Butter Masse sieben und unterrühren. Beim Nutella Teig kommt vor diesem Arbeitsschritt die weiche Nuss-Nugat Masse zum Ei-Butter Mix. In allen drei Fällen wird ein einfacher Mürbeteig gemacht und es klingt viel aufwendiger als es tatsächlich ist. Die drei Teigsorten flach drücken und in Frischhaltefolie verpacken, mindestens 1 Stunde, gerne über Nacht in den Kühlschrank stellen. Ich habe dann wie ihr oben auf dem Bild sehen könnt kleine Bällchen mit dem Melonenabstecher von den einzelnen Teigsorten abgestochen und gerollt. Ca. 5 Gramm je Kugel.

Für jeden Swirl brauchen wir 6 Teigbällchen, 2xVanille, 2xSchoko, 2x Nutella! Diese werden wie ihr oben auf meiner Hand sehen könnt, im Wechsel kreisförmig zusammen gelegt. Drückt sie ein bisschen zusammen.

Auf die Handinnenflächen legen und dann ganz einfach mit den beiden Händen eine rollende Bewegung machen. So als wenn ihr Knödel rollen würdet, klingt jetzt lustig, trifft den Nagel aber auf den Kopf. Je mehr ihr rollt desto stärker wird der Swirl.

Die Cookies mit ein wenig Abstand auf ein Backblech mit Dauerbackfolie oder normalem Backpapier legen und mit der Handfläche zu einer flachen Scheibe drücken. Den Backofen auf ca. 170 Grad Umluft vorheizen und die Kekse ca. 15-17 Minuten goldbraun backen lassen. Bitte etwas auf dem Blech abkühlen lassen, erst dann lösen und auf dem Kuchenrost komplett auskühlen lassen.

In einer Blechdose geparkt halten die köstlichen Knusper-Kekse eine ganze Weile, ich fürchte nur das ihr MHD nie erreicht wird, weil sie vorher alle vernascht werden. Ich sag nur viel Spaß beim "Swirl-Rollen".