Nutella - Cookis

Du brauchst:

200 g	Mehl
1-2 El	Kakao
1 TL	Backpulver
200g	Schokocreme (z.B. Nutella)
1	Ei
etwa 2 EL	Milch
50g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Mehl mit Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Eventuell etwas mehr Milch einarbeiten.

   Anschließend zu 2 Rollen formen und auf einem Brett etwa 30 Min. kalt stellen.

2. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

   Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

   Heißluft etwa 160 °C

3. Die Rollen in je 25 gleich große Stücke schneiden und daraus Kugeln formen. Die Kugeln auf das Backblech legen, etwas flach drücken und backen.

   Einschub: Mitte

   Backzeit: etwa 10 Min.

   Die Kekse mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Glasur Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre in eine Espressotasse umfüllen, die Kekse bis zur Hälfte eintauchen und die Glasur etwas am Rand abstreichen. Kekse auf Backpapier setzen und die Glasur fest werden lassen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen wünscht euch euer Wundertüten-Team! GUTEN APPETIT!