



Nutella Kekse aus der Gebäckpresse:

Zutaten:

- 100 g Butter in Stücken
- 200 g Nutella
- 50 g Staubzucker (Puderzucker)
- 250 g [Fini's feinstes Universal Mehl](#)
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Zubereitung:

Backrohr auf 210° vorheizen

Butter, Nutella und Zucker kurz verrühren, das Ei dazu, ebenfalls kurz unterrühren und anschließend die restlichen Zutaten untermischen. (wird eine leicht bröselige Masse)

Zubereitung im Thermomix:

Zuerst die trockenen Zutaten in den Mixtopf wiegen und dann den Rest. 20 Sekunden auf Stufe 4,5 und fertig ist der Teig. (wird eine leicht bröselige Masse)

Beliebige Scheibe aussuchen, einsetzen, verschließen und die Gebäckspritze mit Teig füllen. Aufsatz aufsetzen und Plätzchen auf das Blech pressen. Ich habe meines mit Backpapier belegt. Manche Plätzchen blieben sofort am Backpapier, manche wollten einfach nicht, da hab ich der Presse einfach ein paar Schubser gegeben und die Plätzchen fielen aufs Papier.

Ca. 9 - 10 Minuten backen - kurz auskühlen lassen, dann erst auf ein Gitter zum Auskühlen geben.

Ganz so einfach wie ich mir das vorgestellt habe, ging das ganze allerdings nicht. Wahrscheinlich liegt es auch an der Masse..... und das ich Backpapier verwendet habe. Daher werden weitere Versuche von mir gestartet :-). Und natürlich werde ich euch davon berichten.

Schmecken tun sie echt lecker :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling :-)