



**Nutella Berge** (Rezept von Norbert Elmer)

**Zutaten:**

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 75 g Staubzucker
- 40 g Kakao (z.B.: Bensdorf Kakao)
- 2 EL Nutella
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 

**Zubereitung:**

„Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig zubereiten. Kugeln formen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und zu Bergen formen.

Am besten nimmt man die Kugeln und wuzelt sie zwischen den Händen zu Tropfen.

Rohr auf 200°C vorheizen, auf 160°C zurückdrehen und die Berge ca. 12 Min backen.

Auskühlen lassen und die Bergspitzen in weiße und dunkle Schokolade tunken. Auf die dunkle Schokolade hab ich noch Kokosraspel gestreut :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling