

# Schnelle Nutella-Kekse

Zutaten: ( 20 St.)

Backen: 10Min.

180g Mehl

Dauer: 10Min.

1TL Backpulver

1 Ei

200g Zartbitterkuvertüre

230g Nuss-Nougat-Creme

## 1. Schritt

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft:160 Grad) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

## 2. Schritt

180g Mehl, 1TL Backpulver, 230g Nuss-Nougat-Creme, 1Ei hinzugeben und alles mit den Knethaken zu einem Teig kneten. Ggf. mit den Händen nachhelfen. Mit den Händen kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

## 3.Schritt

200g Zartbitterkuvertüre

Zartbitterkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Nutellakekse einseitig in die Schokolade tauchen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Schokolade anziehen lassen.