NUTELLA-TALER / SAMIRA UND TOLGA BACKEN GEMEINSAM

Samira und Tolga haben gemeinsam die Küche übernommen und sich an verschiedenen schnellen Trend Rezepten probiert. Die Nutella-Taler benötigen nur 3 Zutaten und sind in unter 30 Minuten fertig zum Vernaschen. Die Nutellamenge könnt ihr nach Belieben auch etwas reduzieren oder mehr auf die Taler geben. Ein schnelles Last-Minute Rezept, wenn ihr eine schokoladige Nachspeise braucht.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
15 Minuten	**15 Minuten**	**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und stelle mit Backfolie belegte Lochbleche bereit.

NUTELLA-TALER FORMEN UND BESTREICHEN

Stich aus dem Blätterteig 10 cm große Kreise aus und setze sie auf die Backfolie. Rolle den Rand jeweils mit den Händen etwas auf. Gib das Nutella in einen Spritzbeutel und fülle die Taler damit. Streiche die Taler mit dem Eigelb ein.

Tipp: Den übrigen Teig kannst du ebenfalls mit Nutella bestreichen und zu Sticks aufrollen und mit aufs Blech geben.

NUTELLA-TALER BACKEN

Backe die Taler im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 15 Minuten, bis sie goldbraun sind. Lasse die Taler vor dem Servieren abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen!

NUTELLA-TALER:

- [ ] **2** Blätterteig
- [ ] **100 g** Nutella
- [ ] **1** Eigelb