

NUTELLAKEKSE – LIEBESKEKSE ZUM VALENTINSTAG



Hallo meine lieben Zuckerschnuten,

dieses Rezept ist einfach zum Reinlegen.. Ich könnte diese leckeren Kekse wirklich jeden Tag backen. Nicht nur, weil ich immer alle Zutaten bereits daheim habe, sondern auch, weil sie so unglaublich schmecken, schnell zu machen sind, und man einfach total frei ist in der Gestaltung bzw. Nicht-Gestaltung, einige Tipps gibts wie immer in meinem Video Und in diesem [Video](#) seht ihr, wie ich daraus Kekse mit Süßigkeitenfach mache



Back-/Kochzeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

ZUBEREITUNG

Eiweiß mit dem Zitronensaft kurz verrühren, sodass die Eiweißstruktur zerstört wird. Danach den Puderzucker einrühren, bis ein zähflüssiger Guss entsteht. Nach Belieben einfärben (am besten mit Farbpasten, z.B. Wilton Icing Colors, gibt es beispielsweise bei www.taartendecoratie.nl)

Die Kekse haben uns so gut geschmeckt, dass wir es nicht einmal geschafft haben sie zu verschenken.. Sie waren alle gleich verputzt.. Also muss ich sie diese Woche erneut backen

Auch wenn ihr kein Nutella mögt (was ich absolut nicht verstehen kann), müsst ihr diese Kekse ausprobieren... Sie sind ein GENUSS! Jede andere Nussnougatcreme tut es übrigens auch

Allerliebste Schokogrüße

eure Sally <3

MÜRBTTEIG:

- 50 g** Butter
- 80 g** Nutella
- 100 g** Mehl

EIWEISSPRITZGLASUR (ROYAL ICING):

- 1** Eiweiß
- 1** Zitrone (Saft)
- 220 g** Puderzucker