NUTELLA PLÄTZCHEN / SCHNELLE SCHOKOLADEN KEKSE / NUR 3 ZUTATEN

Diese Plätzchen sind ganz schnell zubereitet und ihr benötigt für den Teig nur 3 Zutaten. Ihr könnt die Kekse ganz ohne Glasur oder Dekoration backen oder sie wie in diesem Rezept mit Eigelb und Schokoladenstreuseln verzieren. Ihr könnt auch nach dem Backen Zuckerguss oder Eiweißglasur auf die Nutellaplätzchen geben und sie so nach Belieben dekorieren. Die Weihnachtsplätzchen haben keine Wartezeit und durch die wenigen Zutaten sind sie kinderleicht und so das perfekte Rezept zum gemeinsamen Backen mit Kindern. Übrigens muss es nicht Nutella sein, jede andere Nuss-Nougat-Creme funktioniert auch.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
45 Minuten	**8 Minuten**	**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und belege mehrere Bleche mit Dauerbackfolie.

TEIG

Verknete alle Zutaten mit einem Handrührgerät und anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig. Forme den Teig zu einer Kugel und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 5 mm dünn aus. Das geht am besten mit einem Ausrollstab mit Abstandringen oder Abstandshölzern. Stich Plätzchen in beliebiger Form aus und lege sie auf die Bleche.

Lege ähnlich große Kekse gemeinsam auf ein Blech, sie haben eine ähnliche Backzeit und werden so gleichmäßig gebacken.

PLÄTZCHEN BACKEN

Bestreiche die Plätzchen mit etwas Eigelb und streue die Schokoladenraspel darüber. Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 8-12 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- [ ] **100 g** Butter
- [ ] **160 g** Nutella
- [ ] **200 g** Mehl

DEKORATION:

- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **50 g** Raspelschokolade