



FERRERO ROCHER COOKIES MIT FLÜSSIGEM NUTELLA SCHOKOLADENKERN



Samira hat mit mir gemeinsam diese super leckeren Ferrero Rocher Cookies gebacken. Der All In Teig ist schnell zubereitet und durch den gefrorenen Nutellakern bekommen die Kekse eine wunderbar cremige Füllung. Durch die gehackten Haselnüsse und Schokodrops bekommen die Kekse etwas Biss und schmecken wie die Pralinen ohne diese für das Rezept zu verwenden. Die Cookies sind luftdicht verpackt mehrere Wochen haltbar, falls ihr sie so lange nicht vernaschen wollt.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Gefrierdauer
15 Minuten



Back-/Kochzeit
14 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

VORBEREITUNG

Setze mit dem kleinen Eisportionierer Nussnougat-Häufchen auf eine Dauerbackfolie und friere sie für etwa 15 Minuten ein. Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor und belege zwei Backbleche mit Dauerbackfolie oder Backpapier.

SCHOKOLADENTEIG

Verrühre alle Zutaten in einer Rührschüssel, bis sich alles gut verbunden hat.



Verwende statt herkömmlichem Mehl gerne Backmehl und verzichte dann auf die Zugabe von Backpulver.

COOKIES FÜLLEN UND FORMEN

Portioniere den Teig mit einem mittleren Portionierer und setze die Teigkugeln mit etwas Abstand auf die Bleche. Drücke sie ganz leicht flach und lege nun jeweils einen gefrorenen Nussnougathaufen darauf. Setze nun mit dem mittleren Eisportionierer eine weitere Portion Teig obendrauf und verstreiche den Rand mit einem Messer oder einer Palette, sodass die Füllung komplett bedeckt ist.

COOKIES BACKEN

Streue die gehackten Haselnüsse und Schokoladendrops auf die Cookies und backe sie gleichzeitig auf mehreren Ebenen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für etwa 14 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie auf dem Blech vollständig abkühlen. Bewege sie nicht, solange sie warm sind, denn sie sind zerbrechlich. Luftdicht verpackt sind die Cookies mehrere Wochen haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

FÜLLUNG:

- 160 g** Nuss-Nougat-Creme

SCHOKOLADENTEIG:

- 110 g** Butter (weich)
- 50 g** Zucker
- 120 g** brauner Zucker
- ½ TL** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 150 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 25 g** Kakao
- 50 g** Haselnüsse (gemahlen)

TOPPING:

- 70 g** Haselnüsse (gehackt)
- 30 g** Schokoladendrops