

# Haselnusscreme-Kekse

## Zutaten | ca. 60 Stück

100 g	weiche Butter
50 g	Zucker
200 g	Haselnusscreme (z.B. Nutella)
1	Ei
300 g	Weizenmehl
1 Pck.	Vanillezucker
½ Pck.	Backpulver
	Kuvertüre, Schokosterne oder andere Dekoration

Zubereitungszeit: 15 Min., Wartezeit 2 Std., Backzeit: 15 Min.

## Zubereitung:

- Butter mit Zucker und Haselnusscreme schaumig rühren.
- Ein Ei hinzufügen.
- Weizenmehl, Vanillezucker und Backpulver unterkneten.
- Den Teig zu Rollen formen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
- Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- Die Rollen in Scheiben schneiden.
- Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- Nach dem Erkalten mit Kuvertüre und weißen Schokosternchen o.ä. verzieren

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 12,1 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
40 kcal	1,82 g	5,05 g	821 mg	5,93 mg