



NUTELLA®-COOKIES



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger saftig
- Baked goods remain moist for longer



10



leicht

Tipps

Statt Honig kann auch Ahornsirup verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

125 g

170 g Butter, geschmolzen

70 g Honig

250 g Nutella®

160 g Weissmehl

0.5 Pkg. Backpulver

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Honig und Nutella® gut vermischen.
2. Mehl und Backpulver dazugeben und kurz durchkneten.
3. Masse auf eine Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Die gekühlte Cookie-Masse in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.