



NUTELLA®-COOKIES



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



Tipps

Statt Honig kann auch Ahornsirup verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

125 g

170 g Beurre, fondu

70 g Miel

250 g Nutella®

160 g Farine

0.5 paquet Levure chimique

PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis, 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.