

# Schoko-Haselnuss-Mini-Küchlein mit nutella-Schichten



## Einkaufsliste:

100 g nutella  
110 g Butter  
110 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
2 EL Zimt  
6 Eier, getrennt  
250 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Backpulver  
3 EL Backkakao  
70 g gehackte Schokolade  
1 Msp. Salz  
Zuckerstreusel zum Dekorieren

## So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen, beiseite stellen. Butter, restlicher Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eigelbe hinzufügen und weiter rühren. Haselnüsse, Backpulver, Zimt, Prise Salz und Backkakao mischen und in die Buttermasse rühren. Steifes Eiweiß unterheben. Zum Schluss die gehackte Schokolade unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen, glatt streichen. 25-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und abkühlen lassen. Den Teig in gleichmäßige, gleichschenklige Dreiecke schneiden. Ein Dreieck dünn mit nutella bestreichen und ein zweites Dreieck aufsetzen, erneut mit nutella bestreichen und nach Belieben dekorieren. Alternativ können auch Kreise aus dem Teig ausgestochen oder der Teig in Vierecke geschnitten werden.



<https://knusperstuebchen.net>



<https://knusperstuebchen.net>