Kürbis-Cookies mit Frischkäsefüllung

Diese Kekse haben es in sich: Das Rezept für Kürbis-Cookies mit Frischkäsefüllung ist ebenso originell wie lecker, also unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
0.5 TL	Ingwer
0.5 TL	Salz
50 g	Butter
300 g	Kristallzucker
2 Stk.	Eier
250 g	Kürbisfleisch
1 TL	Vanilleextrakt

Für die Füllung

100 g	Frischkäse
6 EL	Butter
0.5 TL	Vanilleextrakt
300 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Cookies mit Frischkäsefüllung den Backofen auf 175°C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt, Ingwer und Salz mischen.

2. In einer zweiten Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nacheinander die Eier unterrühren. Kürbis und Vanille-Extrakt dazugeben und zuletzt die Mehl-Mischung hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig rühren.

3. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Teighäufchen auf die Backbleche setzen und leicht flach drücken. Im Ofen ca. 10-13 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen und schließlich auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu den Frischkäse mit der Butter und dem Vanille-Extrakt schaumig schlagen und nach und nach den Staubzucker unterheben, bis eine leicht fluffige Masse entsteht.

5. Die Hälfte der gebackenen Cookies umdrehen und etwas von der Füllung auf die flache Seite streichen. Mit einem zweiten Cookie zusammensetzen, die wie Mini-Burger aussehen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Die Kürbis-Cookies mit Frischkäsefüllung in einer abgedeckten Schüssel im Kühlschrank aufbewahren.