



## Preiselbeer Cookies

### mit Frischkäsefüllung

#### Anleitung

1. Den Frischkäse mit dem Staubzucker cremig rühren, kleine Creme-Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in den Gefrierschrank geben.
2. Butter, Zucker, Rohrzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend das Ei dazugeben und weiter rühren.
3. In der Zwischenzeit die trockenen Zutaten miteinander vermischen.
4. Wenn die Butter-Zucker-Ei-Masse schaumig ist, den Quirl gegen den Knethaken tauschen, die Mehlmischung nach und nach einkneten. Anschließend mit einem Eisportionierer Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech portionieren, etwas flach drücken, eine Mulde in die Keks-Halbkugeln drücken, die gefrorenen Frischkäse-Häufchen hineinsetzen und eine zweite Keks-Halbkugel drauf setzen. Die Ränder leicht andrücken.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C für rund 30 Minuten backen.

#### Benötigte Zutaten

300 g	Premium Frischkäse (Natur)
100 g	Staubzucker
230 g	Premium Teebutter (zimmerwarm)
180 g	Kristallzucker
180 g	Rohrzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Stück	Ei
450 g	Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
150 g	Preiselbeeren (getrocknet)



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)