

Vanille-Pudding-Kekse mit Topfenfüllung

Kuchen & Gebäck

Mehrkorn

Österreichisch

Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die weiche Butter mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 45 bis 60 Minuten kühl stellen.

Aus dem Teig rund 20 Kugeln formen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit der Unterseite eines strukturierten Glases flach drücken (so entsteht ein schönes Muster). Die Puddingkekse im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 12 bis 14 Minuten goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten glattrühren. Zehn ausgekühlte Kekse mithilfe eines Spritzbeutels mit der Creme befüllen und je einen Keks daraufsetzen. Die Puddingkekse mit Staubzucker bestreut servieren.



ZUTATEN

Für den Teig:

175 g weiche Butter

175 g Weizenmehl

75 g Staubzucker

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

1 Pkg. Haas Pudding
Vanille

Für die Füllung:

250 g Topfen

250 g Frischkäse

Zesten ½ Bio-Zitrone

2 Pkg. Haas Vanillinzucker

Zum Bestreuen:

Staubzucker