Nah&Frisch

www.weltvonhaas.at Professional

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 1/2 Bio-Zitrone
- 2 Pkg. Haas Vanillinzucker
- Zum Bestreuen:
- Staubzucker