

# Kakao-Cream-Cheese-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter, weich
120	Gramm	Puderzucker
2	Prisen	Salz
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Kakaopulver
200	Gramm	Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)
50	Gramm	Butter, weich
100	Gramm	Puderzucker

## Anleitung:

Und so wirds gemacht: Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker und Salz begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Kakaopulver mischen, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. Rondellen von je ca. 5 cm Ø ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Bei der Hälfte der Cookies mit einer Gabel ein Muster eindrücken.

Backen: ca. 7 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.

Frischkäse, Butter und Puderzucker gut verrühren, ca. 30 Min. kühl stellen.

Frischkäsemasse auf die Hälfte der Cookies verteilen. Restliche Cookies darauflegen, leicht andrücken.

Nährwert pro Stück: kcal 177 F 11g Kh 17g E 2g