

## Blumen - Kekse mit Haselnussfülle.

Kategorien: Plätzchen, Top, Gefüllt, Weihnachten

Zutaten für: 70 Portionen

### *FÜR DEN TEIG*

---

250	Gramm	Butter
350	Gramm	Weizenmehl, Type 480 (in D: 405), glatt
200	Gramm	Doppelrahmfrischkäse

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

60	Gramm	Butter, flüssige
320	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
250	Gramm	Zucker, brauner
1	Pack.	Vanillezucker
2	groß.	Ei(er)

### Anleitung:

Kalte Butter in Stücke schneiden und in einer großen Schüssel mit Mehl und Doppelrahmfrischkäse rasch zu einem Teig verkneten, falls der Teig noch klebrig ist, etwas zusätzlicher Mehl einarbeiten - in Folie 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Fülle mit dem Kochlöffel gut verrühren.

Den Teig halbieren und auf bemehltem Backpapier je ca. 2-3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Blumenform mit ca. 6 cm Durchmesser Kekse ausstechen und in ein Muffinblech für kleine Muffins (unten ca. 30 mm, oben ca. 47 mm Durchmesser) und/ oder kleine Muffinförmchen, Boden 35 mm, (fettgedichtetes Papier) gleiten lassen und mittig leicht nach unten drücken. Die Fülle in Häufchen mit einem kleinen Löffel in die Mitte geben. Der Teig geht beim Backen noch etwas auf und auch die Fülle wird ca. 1/3 mehr!

Im vorgeheizten Backrohr bei 170° Umluft ca. 15 Minuten backen (etwas beobachten!) - Teigspitzen und Fülle sollen leicht braun sein (in Papierförmchen brauchen die Kekse etwas länger). Kurz überkühlen lassen - werden dann etwas fester, Blech vorsichtig umdrehen und Kekse herausfallen lassen bzw. aus den Papierförmchen nehmen.

Muffinsblech nicht einfetten und auch kein Förmchen rein - der Teig ist fettig genug und ist mir noch nie kleben geblieben!

Man kann die Kekse auch in einem normal großen Muffinblech machen, z. B mit einem großen Blumenausstecher, ca. 95 mm und als Kleingebäck servieren.

Wer noch etw. Hagelzucker aufstreut macht sein eigenes Ding !