

Cheesecake-Zimt-Plätzchen

Arbeitszeit: 25 Minuten

Wartezeit: 50 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	15 g
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	4 g
Brennwert	300 kcal / 1.260 kJ

Zutaten 12 Plätzchen

Füllung:

200 g Doppelrahmfrischkäse

40 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Teig:

100 g Butaris Butterschmalz

150 g Zucker

1 Vanilleschote

1 Ei (Größe M)

190 g Mehl

1 TL Backpulver

¼ TL Natron

¼ TL Salz

1 EL Milch

Zucker-Zimt-Mischung:

60 g Zucker

1 ½ EL Zimt

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für die Füllung Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker glattrühren. Masse in 12 Portionen aufteilen, kleine Kugeln formen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank geben.



Schritt 2/5

Für den Teig Butaris Butterschmalz schmelzen und leicht abkühlen lassen. In einer Schüssel Butaris Butterschmalz mit Zucker 1-2 Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker etwas aufgelöst hat. Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit dem Ei in die Butaris-Zucker-Mischung rühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu fest ist, Milch hinzufügen. Anschließend den Teig für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3/5

Teig in 12 Portionen aufteilen. Jede Portion zu einer Kugel rollen und flach drücken. Eine Frischkäsekugel in die Mitte setzen, Teig um die Füllung herum verschließen und erneut zu einer Kugel rollen.

Schritt 4/5

Für die Zucker-Zimt-Mischung Zucker und Zimt vermengen. Teigkugeln darin wälzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Cheesecake-Zimt-Plätzchen mit einem Abstand von ca. 5 cm darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.

Schritt 5/5

Die Cheesecake-Zimt-Plätzchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Rest der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Auf dem Blech etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.