



Zubereitung

1. Frischkäse, Butter, Zucker und Vanille in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Schneebesen schaumig rühren.
2. Mehl und schwarzen Pfeffer hinzufügen und von Hand verrühren, bis alles gut vermengt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen, bis die Masse fest ist.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Mischung aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem kleinen Eisportionierer oder 2 Esslöffeln walnuss- oder pingpongballgrosse Kugeln aus dem Keksteig formen.
5. Die Kugeln mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen (ca. 8 Kekse pro Blech). Mit dem Daumen oder dem Rücken eines Teelöffels eine Vertiefung in die Mitte jedes Kekses drücken und diese mit 1/2 bis 1 Teelöffel Kirschkonfitüre füllen.
6. Für 10 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auf dem Blech ruhen lassen, damit sie fest werden, bevor sie zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter gelegt werden. Mit den restlichen Teigportionen wiederholen.

Kirsch-Cheesecake-Cookies



Zutaten

- 120g Frischkäse
- 120g gesalzene Butter, weich
- 150g Puderzucker
- 0.5 TL Vanilleextrakt
- 150g Weizenmehl
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 7 EL Kirschkonfitüre, zum Füllen

Dazu passende Getränke

- Kirschwein
- Sauerkirschsaft mit alkoholfreiem Secco gemischt