Cream Cheese Christmas Cookies



Herrlich mürbe Cream Cheese Cookies aus dem Buch "American Christmas". Sehr einfache Zubereitung.

60 Stück

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 1 Std 30 min
Backzeit: 14 min

ZUTATEN

1. Für den Teig:
2. 200 g weiche Butter
3. 200 g Frischkäse (Vollfett-Stufe)
4. 225 g Zucker
5. 1/2 P. Vanillezucker
6. 400 g Mehl
7. 100 g Walnusskerne, fein gemahlen
8. 1 Prise

Für die Deko

Zuckerstreusel oder Zuckerperlen im Weihnachtslook

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die weiche Butter, den Frischkäse, Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
2. Mehl, gemahlene Nüsse und Salz mischen und unter den Teig rühren.
3. Den Teig abgedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend aus der Masse mehrere Rollen mit ca. 3 cm Ø formen und in Frischhaltefolie über Nacht in den Kühlschrank oder für mindestens 30 Minuten in den Gefrierschrank legen.
4. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Zwei bis drei Backbleche (mit Backpapier belegt) bereitstellen.
6. Die Rollen einzeln verarbeiten, da der Teig klebrig wird, wenn er zu warm ist. Mit einem scharfen Messer Scheiben (ca. 0,5 cm breit) abschneiden und mit etwas Abstand auf die Bachbleche legen.
7. Mit Zuckerperlen oder Zuckerstreuseln belegen und diese leicht andrücken.
8. Die Cookies auf mittlerer Schiene ca. 12 bis 14 Minuten backen. Anschließend auf einem Küchengitter abkühlen lassen.
9. Tipp: Statt gemahlener Walnüsse könnt ihr auch alle anderen Nüsse, Mandeln oder Pistazien nehmen.