



### Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig:

	Mehl für die Arbeitsfläche	
250 g	Premium Teebutter	
150 g	geriebene Haselnüsse	
100 g	Staubzucker	
250 g	Weizenmehl	

#### Für die Füllung

50 g	Nougat
200 g	Premium Frischkäse
etwas	Staubzucker

# Nusstaler Kekse mit Frischkäsefüllung

Nusstaler sind beliebte, aromatische Kekse, die besonders durch ihre feine Haselnussnote und die cremige Frischkäsefüllung begeistern. Dieses einfache Nusstaler Rezept eignet sich perfekt für alle, die unkomplizierte Kekse mit besonderem Geschmack suchen und mit wenig Aufwand köstliche Cookies zubereiten möchten. Ob als weihnachtliches Gebäck, zum Nachmittagskaffee oder als süßes Mitbringsel: Diese Nusstaler mit Frischkäsefüllung sind bei Groß und Klein beliebt und schnell gemacht.

### **Anleitung**

- 1. Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und für rund 30 Minuten kaltstellen.
- 2. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 5 mm ausrollen und runde Kekse ausstechen.
- 3. Die Kekse auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 8 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und gut auskühlen lassen.
- 4. Für die Füllung das Nougat schmelzen und mit dem Frischkäse und dem Staubzucker glattrühren. Die ausgekühlten Kekse damit füllen und zusammensetzen.
- 5. Wer möchte, kann die Kekse mit Schokoladenglasur verzieren.

## Tipps für perfekte Nusstaler Kekse

Das Ausrollen des Teigs gelingt besonders gut, wenn er nach dem Kühlen kurz bei Zimmertemperatur ruht.

Wer es besonders aromatisch mag, kann vor dem Backen etwas gehackte



Haselnüsse auf die ausgestochenen Kekse streuen. Die Frischkäsefüllung lässt sich mit einer Prise Zimt oder Vanille verfeinern, für einen winterlichen Geschmack.



Ein Rezept von cookingcatrin.at