



# Hübsche Pfirsichkekse mit Pfirsichfüllung



## Rezeptinfo

### Zutaten für 40 Stück

Zubereitungszeit: 1 Std. inkl. Back- und Kühlzeit

pro Portion: 601 kJ, 143 kcal, 19,4 g Kohlenhydrate, 2,3 g Eiweiß, 6,4 g Fett, 34,3 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



## Zubereitung

Wusstest du, dass man aus der beliebten Pfirsichfrucht auch einen super leckeren Keks machen kann? Diese hübschen Pfirsichkekse sehen nicht nur aus wie kleine süße Pfirsiche, sondern schmecken sogar wie welche. Die Füllung aus Puderzucker, püriertem Pfirsich und Frischkäse sorgt für einen erfrischend fruchtigen Geschmack. Die Kekse sind daher perfekt für den Sommer geeignet und lassen sich super easy nachmachen. Probier es unbedingt mal aus, los geht's:

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann siebst du das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel.

### Step 2:

In einer weiteren Schüssel 125 g Butter mit 150 g Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, dann die Eier nach und nach unter mixen. Zum Schluss fügst du die Milch, den Sirup, Salz, eine Prise Kurkuma und etwas Zitronenabrieb hinzu und knetest das Mehl mit dem Backpulver unter, bis alles ein formbarer, glatter Teig geworden ist. Ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Je nachdem, wie warm deine Küche ist)

### Step 3:

Nun kleine Kugeln aus dem Teig formen, die größer als eine Haselnuss, aber kleiner als eine Walnuss sind. Eventuell musst du die Hände dazu etwas mehlieren. Nun die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und ein wenig andrücken. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, sie sollten nicht braun werden.

### Step 4:

Während der Backzeit kannst du die Pfirsichhälften pürieren, dann 125 g Butter und den Puderzucker schaumig rühren, anschließend den Frischkäse und die Pfirsichmasse unterheben.

### Step 5:

Die noch warmen Kekse auf der flachen Seite mit einem kleinen Messer leicht aushöhlen. Dann kannst du sie abkühlen lassen.

### Step 6:

Die Lebensmittelfarbe mit etwas Wasser vermischen und in ein Gefäß geben, in das du die Kekse tunken kannst. Jetzt tunkst du die Halbkugeln erst in die Farbe, dann in Zucker und lässt sie anschließend antrocknen. Danach jeweils zwei Kekse Frischkäsecreme mit Hilfe einer feinen Spritztülle auf die Hälften geben und aneinandersetzen. Mit Minze dekorieren und im Kühlschrank aushärten lassen.

## Zutaten

### Menge

1 TL, gehäuft  
3  
2 Hälften  
etwas  
250 g  
1 Prise  
150 g  
150 g, plus mehr zum  
Tunken

Backpulver  
Eier  
Dosenpfirsiche  
Wasser  
weiche Butter  
Salz  
Frischkäse  
Zucker

90 g  
3 EL

frische Minzblättchen  
Kurkuma  
Puderzucker  
Pfirsich-Sirup  
rote Lebensmittelfarbe  
Milch  
Vanillezucker  
Mehl  
unbehandelte Zitrone

70 ml  
1 Päckchen  
500 g  
1/2