

# Blueberry and Lemon Cheesecake Cookies

10 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Cookie-Teig:

75 g gesalzene Butter weich  
40 g Puderzucker  
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
125 g Mehl

### Topping:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
weiss  
65 g Philadelphia® (Doppelrahm-  
Frischkäse)  
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone

### Dekoration:

140 g Lemon Curd - Zitronencreme  
100 g Heidelbeeren  
Puderzucker (zum Bestäuben)

## 1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen runden Ausstecher (Ø ca. 5.5 cm) bereitstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Cookie-Teig:

In einer Schüssel Butter und Zucker verrühren, bis sich Spitzchen bilden. Zitronenaroma und Mehl dazugeben und gut vermischen, bis ein Teig entsteht.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche vorsichtig geschmeidig kneten. Der Teig hat eine leicht krümelige Konsistenz. Nun den Teig vorsichtig auswallen (ca. 0.5 cm). Mit dem Ausstecher Rondellen ausstechen.

Die Cookies auf dem Backblech verteilen (genügend Abstand halten) und die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. 30 Minuten kühl stellen.

Die gekühlten Cookies im vorgeheizten Backofen während ca. 15 Minuten backen, bis sie fest und sehr leicht golden sind.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Die Cookies aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen. Danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

### 3 Topping:

Die weisse Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Frischkäse und Zitronenaroma sofort in die noch warme Glasur einrühren. Abkühlen lassen, bis die Masse fester wird. Ist der Raum zu warm, Masse im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Cookies reichlich und bis zum Rand mit der Masse bestreichen.

### 4 Dekoration:

Auf jedes bestrichene Cookie einen Löffel Lemoncurd geben und mit einigen Heidelbeeren dekorieren. Zum Schluss die Cookies mit Puderzucker bestäuben.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cookies erst kurz vor dem Servieren dekorieren, so werden sie nicht weich.
- Wer eine Vanille-Variante lieber mag, kann Lemon Curd mit Dr. Oetker Vanille Paste ersetzen und das Zitronenaroma mit Butter-Vanille Aroma.