

Champagner - Plätzchen

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

125	Gramm	Mehl
50	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillzucker
1/2		Zitrone; die abgeriebene Schale
1	Prise	Salz
2		Eigelb
60	Gramm	Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

1 1/2	Tafeln	Weißer Schokolade
40	Gramm	Butter
40	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Sekt
1	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Aus dem Mürbeteig 2 mm dicke Kreise (3 cm Ø) ausstechen. Backzeit: 10-15 Minuten bei 175 °C. Für die Füllung 1 Tafel Schokolade schmelzen. Butter und Puderzucker schaumig rühren. Sekt, Zitronensaft und flüssige Schokolade hinzufügen. 2 Plätzchen mit Sektkreme zusammensetzen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag 1/2 Tafel Schokolade schmelzen. Die Plätzchen damit bestreichen und mit Schokoraspeln bestreuen.