

Champagner-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

190	Gramm	Mehl
75	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Zitronenschale (gerieben)
1	Prise	Salz
3	Stücke	Eidotter
90	Gramm	Butter
100	Gramm	Schokolade (weiß)
40	Gramm	Butter
40	Gramm	Puderzucker
5	Essl.	Champagner
1	Teel.	Zitronenschale (gerieben)
75	Gramm	Schokolade (weiß)
1	Essl.	Mandel (gemahlen)

Anleitung:

1. Schritt 190 g Mehl, 75 g Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 TL. abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 3 Eigelb und 90 g Butter zu einem Mürbteig verarbeiten und 30 Minuten kalt stellen.

2. Schritt Dann den Teig etwa 2 mm dick ausrollen, runde Plätzchen (3 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Backzeit 7 - 10 Minuten bei 200 °C. Plätzchen auskühlen lassen.

3. Schritt Für die Füllung 100 g weiße Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. 40 g Butter und 40 g Puderzucker schaumig schlagen, geschmolzene weiße Schokolade, Champagner oder Sekt und Zitronenschale zufügen und kräftig verrühren.

4. Schritt Immer 2 gebackene Plätzchen mit 1/2 Teelöffel Creme zusammenkleben.

5. Schritt 75 g weiße Schokolade schmelzen und die Plätzchen auf der Oberseite damit bestreichen. Mit gemahlener Mandeln etwas verzieren. Sehr gute Plätzchen für die Weihnachtszeit