



Leckere Schoko-Rosé-Plätzchen – und dazu Blanchet Jolie Rosé



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

Zubereitung

1

Aus allen Zutaten einen Knetteig herstellen. Teig erst mit den Knethaken der Rührmaschine, dann kurz mit den Händen nachkneten. Den Teig zu zwei Kugeln formen und in Folie gewickelt mindestens eine halbe Stunde kühlstellen.

2

Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen und den Teig portionsweise ausrollen, um kleine Kreise auszustechen. Kekse etwa 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

3

Nach Belieben: Jeweils zwei der Plätzchen mit etwas Marmelade “zusammenkleben” und Kekse anschließend mit flüssiger Schokolade, Schokonibs, Puderzucker und Krokantraspeln nach Belieben verzieren.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Für den

Teig:

500 g	Mehl
3/4	Päckchen Backpulver
1	großes Ei
270 g	kalte Butter in Stückchen
190 g	Zucker
6 EL	Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich
3 EL	Backkakao
2 TL	Zimt oder Lebkuchengewürz

Für die Füllung:

250 g	Marmelade, z. B. Aprikosen, Johannisbeere oder Kirsche
-------	---

Für die Verzierung:



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

... und dazu Blanchet Jolie Rosé
de France Lieblich

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren