



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

Plätzchen mit Marmeladenfüllung und hübscher Schoko-Krokant-Verzierung.

Zeitaufwand
Ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Leicht

Personenanzahl
4 Personen

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.

Alternativ: Ränder oder nur die Oberseiten bzw. Hälften der Oberseiten mit flüssiger Kuvertüre bepinseln und in einem Schüsselchen mit gemahlenen Mandeln und Nüssen wälzen.

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:**

80 g	gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
	Schokonibs
	Krokant
	geschmolzene Schokolade oder 100 g Zartbitter-Kuvertüre
	Puderzucker

... und dazu Blanchet Jolie Rosé
de France Lieblich

Diese Website wurde mit toujou gebaut