

# 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**

- 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.
- 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.
- 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