



## CHAMPAGNERPLÄTZCHEN

Rezept von Astrid Küpper | Haus Berganemone, Schönau a. Königssee



Champagnerplätzchen – ein bisschen Luxus in der Staaden Zeit

Zutaten für ungefähr 30 Stück:

Für den Teig:

- 125 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Puderzucker
- Abgeriebene Schale einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 60 g weiche Butter
- Mehl zum Ausrollen

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und etwas im Kühlschrank ruhen lassen. Bei mittlerer Hitze (ca. 160 ° bis 180°C) goldbraun backen.



### Für die Füllung:

- 100 g weiße Schokolade
- 40 g Butter
- 4 Esslöffel Sekt oder Champagner
- Abgeriebene Schale einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Butter und Puderzucker cremig schlagen. Schokolade erwärmen, vorsichtig schmelzen und unterrühren. Champagner, Zitronenschale und Zitronensaft während des Rührrens zugeben bis eine homogene Masse entsteht. Die Creme auf die eine Hälfte der Plätzchen auftragen. Dann den Deckel (andere Hälfte der Plätzchen) oben draufsetzen.

### Für die Glasur:

- 50 g weiße Schokolade
- Eine Handvoll gehackte Pistazien

Schokolade zum Schmelzen bringen und mit einer feinen Spritztülle die Plätzchen verzieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

*„Die Staade Zeit in Berchtesgaden ist herrlich. In den Bergen wird es ganz still, die Zeit der Lichter ist gekommen und die Menschen besinnen sich aufs Wesentliche. Ich liebe es, in der Zeit meine exquisiten Plätzchen zu produzieren und meine Lieben damit zu verwöhnen. Wer im Advent bei mir zu Gast ist, wird sie kosten dürfen. Ansonsten: Viel Spaß beim Nachbacken!“*

Ihre Astrid Küpper, Gastgeberin Haus Berganemone, Schönau a. Königssee