# Champagnerplätzchen




## Zutaten

Zutaten für 25 Stück:

### Teig:

- 125 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 60 g Butter

### Füllung:

- 100 g weiße Schokolade
- 40 g Butter
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 4 Esslöffel Champagner oder Sekt
- abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 Esslöffel Zitronensaft

### Außerdem:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 2 g gehackte Pistazien

# Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl mit Puderzucker, Vanillinzucker, Zitronenschale, Salz
   Eigelb und Butter zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln
   und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen.

3. Runde Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 10 Minuten backen.

5. Für die Füllung die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen.

6. Butter und Puderzucker schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade, Champagner oder
   Sekt, Zitronensaft und -schale zufügen und gut vermischen.

7. Die Masse auf die Hälfte der Plätzchen verstreichen. Restliche Plätzchen darauf
   legen.

8. Für die Glasur die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Oberseite jedes
   Plätzchen glasieren, sofort mit Pistazien bestreuen und trocknen lassen.