

Champagner-Herzen von Kathrin Ammon

Zutaten:

125 g Mehl
50 g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker
abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
2 Eigelb
60 g Butter

Für die Füllung:

100 g weiße Kuvertüre
40 g Butter
40 g Puderzucker
4 EL Champagner oder Sekt
abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone
1 EL Zitronensaft

außerdem: 50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Zutaten zu einem Teig verarbeiten und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
Teig ca. 2 mm dünn ausrollen, Herzen ausstechen und im Ofen bei 200 Grad für ca. 7 – 10 Minuten backen.

Für die Füllung die Schokolade schmelzen. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Schokolade, Champagner, Zitronenschale und –saft zufügen und kräftig verrühren. So lange kalt stellen bis die Masse schön fest ist und sich gut auf eine Plätzchenhälfte streichen lässt. Nun mit einer zweiten Hälfte belegen und mit weißer Kuvertüre verzieren.