

Champagner-Kekse



Zutaten für 4 Personen

1200 g Mehl

800 g Staubzucker

12 TL Vanillezucker

12 Bio-Limetten

1000 g Butter

800 g weiße Schokolade

32 EL Champagner

Anleitung

Gerade zur Weihnachtszeit hast du Lust, nach einem Dinner einfach in die Keksdose zu greifen? Und auch sonst hast du in diesem Jahr eher Lust auf andere Weihnachtskekse? Dann versuch dich unbedingt an diesem Champagner-Keksrezept:

Zunächst stellst du den Teig für deine Champagner-Kekse her. Dazu die Schale von zwei Limetten abreiben und mit Mehl, 125 Gramm Staubzucker, Vanillezucker und 180 Gramm Butter zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte dünn ausrollen und mit Förmchen nach Wahl ausstechen. Die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwa 10 Minuten backen (Ofen auf 175 Grad vorheizen nicht vergessen!). Anschließend herausnehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Nun ist die Füllung für die Champagner-Kekse an der Reihe: Reibe die Schale der dritten Limette ab und presse den Saft der Limette aus. Dann die weiße Schokolade langsam im Wasserbad zergehen lassen. Währenddessen 70 Gramm Butter und 75 Gramm Staubzucker schaumig schlagen. Die lauwarme, flüssige Schokolade unterrühren und Champagner, Limettenschale und -saft hinzufügen. Alle Zutaten gut verrühren, bis eine cremige, leicht feste Masse entsteht.

Zu guter Letzt vereinst du immer zwei Kekse miteinander, indem du die Champagner-Schokoladenmasse auf ein Exemplar setzt und ein zweites vorsichtig darauf platzierst.

Wer mag, bestäubt die prickelnden Kekse anschließend mit Staubzucker. Köstlich!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Den passenden Champagner für dieses Rezept gibt es zum Beispiel von der Champagner-Kellerei Alfred Gratien.