



Zum 3. Advent 12. Dezember



Die Teamassistentin der BBV Geschäftsstelle Ingolstadt Rita Ampferl stellt ihre Zitronen-Sektherzen vor

Zutaten

250 g Mehl
etwas Backpulver
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 gestr. Teelöffel Zitro-Back
4 Eigelb
120 g Butter

Zum Füllen
150 g weiße Kuvertüre
40 g Butter
30 g Puderzucker
4 Eßlöffel Sekt
1 Eßlöffel Zitronensaft

etwas Schokolade zum
verzieren

Zubereitung

Aus den Teigzutaten Mürbteig herstellen und kalt stellen.
Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Diese bei mittlerer Hitze hell backen.

Für die Füllung weiße Kuvertüre schmelzen. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, die nur mehr leicht warme, zerlaufene Kuvertüre unterheben. Sekt und Zitronensaft in kleinen Mengen unterrühren. Füllung mit Tortenspritze auf ein Plätzchen spritzen und mit einem zweiten Plätzchen zusammensetzen. Die gefüllten Plätzchen mit Schokolade verzieren.

Zu beachten:

Nur wenn die Kuvertüre nicht zu warm ist und Sekt sowie Zitronensaft langsam zugegeben werden, ergibt sich eine schöne, schaumige Füllung.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Teamassistentin Rita Ampferl