



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

---

## Wein-Rezept: Wei(h)nachtsplätzchen

---

### ZUTATEN (für ca. 100 Stück)

---

175 g Butter  
3 EL Crusius Riesling XX  
3 Eigelb  
250 g Zucker  
300 g Mehl  
Ei zum Bestreichen  
Hagelzucker zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

---

Butter mit Wein schaumig rühren. Eigelb, Zucker und Mehl nach und nach dazugeben und den Teig gut durcharbeiten. Über Nacht kühl ruhen lassen. Ausrollen und Plätzchen ausstechen. Diese mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen.

Bei 160°C-180°C ca. 20 Minuten backen. Sie sollten hellgelb bleiben.

### WEINEMPFEHLUNG

---

Zusammen mit einem Glas Schloßböckelheimer Felsenberg Riesling Auslese verüßen Ihnen diese Plätzchen die Weihnachtszeit.

### HERKUNFT

---

Diese leckeren Plätzchen probierten wir das erste Mal bei einem Adventskaffee bei meinen Eltern im Hause Geis. Eine Freundin meiner Mutter hatte sie mitgebracht und da sie so gut ankamen und dementsprechend schnell auch leer gegessen waren, ließ ich mir das Rezept geben. Seitdem gehören diese Plätzchen für uns genauso zur Adventszeit wie der Adventskranz.