



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.