



Ischler Törtchen



45 Min.



fortgeschritten



25 Stück

Schritt 1

Aus Butter, Mehl, geriebenen Nüssen, Zimt, geriebener Zitronenschale, Staubzucker und Dotter einen Mürbteig herstellen. Mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.

Schritt 2

Den Teig nach dem Rasten nochmals durchkneten, messerrückendick ausrollen, kleine runde Scheiben ausstechen und 10-15 Minuten bei 200 Grad backen.

Schritt 3

Nach dem Auskühlen je zwei Keksscheiben mit Ribiselmarmelade oder Marillenmarmelade so bestreichen und zusammenstzen, dass die Seite vom Blech zur Fülle kommt.

Schritt 4

Mit Schokoglasur überziehen und mit einem Nusskern oder geriebenen Nüssen verzieren.

Schritt 5

Man kann diese Kekse auch mit Buttecreme wie etwa Schokolade- oder Kaffeecreme füllen.

Zutaten

- ♥ 180 g Mehl
- ♥ 140 g Butter
- ♥ 140 g geriebene Mandeln
- ♥ etwas Zimt
- ♥ Schale von einer halben Zitrone od. Orange
- ♥ 70 g Staubzucker
- ♥ 2 Dotter
- ♥ Ribisel- od. Marillenmarmelade
- ♥ Schokoglasur (fertig od. 150g Kochschokolade mit 50g Butter im Wasserbad schmelzen)
- ♥ ganze Mandelkerne od. geriebene Mandeln zum Garnieren



ADEG Kochtipp

Anstatt der Nusskerne können zum Verzieren auch gehackte Pistazien verwendet werden.