Nah&Frisch



Ingrid Karlinger User

Ischler-Törtchen

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **30 min.**

Die Margarine in kleine Stücke schneiden und mit Zucker und Mehl mit der Hand zerbröseln. Anschließend in die Mitte des Mehl-Zucker-Fett-Gemisches eine Vertiefung drücken und die restlichen Zutaten dazugeben. Alle Zutaten grob miteinander mischen und mit wenigen Knetbewegungen mit der Hand sehr rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten. Je öfter der Teig wieder verarbeitet wird, desto schlechter wird die Qualität. Den Teig für eine halbe Stunde kalt stellen und rasten lassen. Anschließend den Teig auf eine bemehlten Arbeitsfläche auswalken und Kekse ausstechen. Die Kekse im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Plätzchen mit Marillenmarmelade zusammenkleben (die Marmelade in der Mikrowelle leicht erwärmen) und das obere Plätzchen in Schokolade tunken und mit einer Walnuss garnieren.

Zutaten

- 28 dag Margarine
- 28 dag Mehl
- 14 dag Staubzucker
- 14 dag Walnüsse
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Dotter
- etwas Zitronensaft