

Ischler Törtchen

Mit diesen Keksen beginne ich jedes Jahr meine Keksproduktion.

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 5 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 80 bis 90 Stück, bei Verwendung von Ausstecher mit 4 und 5 cm Durchmesser. Natürlich können auch Ausstecher in jeder anderen Form und Größe benutzt werden.

Das brauchst du:

750 g glattes Mehl
1 ½ Päckchen Backpulver
100 g geriebene Haselnüsse
100 g geriebene Schokolade
400 g Butter oder Margarine
300 g Staubzucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eier

beliebige Marmelade
Schokoglasur

So wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise eine Hälfte mit 4 und die andere Hälfte mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Nicht zu dicht auf das Blech setzen.

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 12 bis 15 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen.

Die Kekse mit Marmelade zusammensetzen und 1 bis 2 Stunden trocknen lassen. Die kleineren nach dem Antrocknen mit Schokoglasur übergießen, bei den größeren habe ich nur die Oberseite glasiert. Solange die Glasur noch feucht ist beliebig dekorieren.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 8 Wochen haltbar. Zwischen die einzelnen Lagen Backpapier legen.