

Ischltörtchen

Rezept von Oma Sigríd

Zutaten

Teig

300 g Auch`s Weizenmehl Type 405*
 150 g Zucker*
 150 g gehackte/geriebene Mandeln*
 250 g Butter, weich
 1 Prise Salz*
 1 Prise Zimt*
 Backpulver

Füllung

1 Glas Aprikosenmarmelade

Dekoration

100-150 g Kakaoglasur
 Mandelblättchen

Zubehör

eine große Backschüssel*
 Backpapier/Dauerbackfolie*
 Frischhaltefolie
 Ausstecher (Ø ca. 3 cm)
 Backmatte zum Auswellen
 Wellholz*

* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen** erhältlich

Zubereitung

1. Zutaten in einer Schüssel zusammenkneten bis ein glatter Teig entsteht.
2. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 min. kühl stellen.
3. Backmatte in Frischhaltefolie einwickeln. Ein kleines Teigstück etwas flach drücken und auf die Frischhaltefolie legen. Eine weitere Frischhaltefolie drauflegen und mit einem Wellholz den Teig dünn auswellen.
4. Mit Ausstecher die Plätzchen ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier/Dauerbackfolie legen. Bei **175 Grad ca. 8 Minuten** backen und auskühlen lassen.
5. Für ein Ischltörtchen jeweils ein Plätzchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und ein weiteres als „Deckel“ draufkleben. Mit Kakaoglasur (z.B. kreisförmig) verzieren und zügig mit Mandelblättchen belegen, bevor die Glasur trocknet.