Ischler Törtchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Inge Wild zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten:

Mürbeteig:

- 140 g Butter
- 70 g Mehl
- 70 g Semmelbrösel
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Haselnüsse gerieben

Glasur:

- 240 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 160 g Zartbitterschokolade
- 1 Esslöffel Öl

Außerdem:

- Aprikosen- oder Johannisbeermarmelade
- Haselnüsse gehackt

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Mehl verbröseln. Semmelbrösel, Zucker, Vanillinzucker,
   Salz und Haselnüsse dazugeben. Alles zu einem Mürbeteig kneten. Teig in eine
   Plastikfolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig 2-3 Millimeter dünn ausrollen und etwa 4 cm große Scheiben ausstechen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10-15 Minuten hellgelb backen.
   Abkühlen lassen.

4. Je zwei Plätzchen mit erwärmter Marmelade zusammensetzen.

5. Für die Schokoglasur die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Zucker und
   Wasser 2 Minuten kochen lassen und nach dem Überkühlen nach und nach mit
   der geschmolzenen Schokolade mischen.

6. Plätzchen mit Schokoladenglasur überziehen und mit gehackten Haselnüssen
   bestreuen.