

Ischler Törtchen

Ergibt ca. 20 Stück, je nach Größe
Zubereitungszeit: aktiv ca. 60 Minuten
Backzeit: 10 Minuten

Zutaten

180 g Alsan bio (zimmerwarm)
280 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 405/ 550
200 g gemahlene Mandeln (blanchiert oder mit Schale, je nach Geschmack)
140 g Fein Zucker oder gemahlener Rohrohrzucker
1 Prise Salz
60 g Marzipan

Für die Füllung und das Dekor:

200 g Himbeermarmelade
250 g dunkle Kuvertüre
30 g Kokosfett
200 g Marzipan zum Ausstechen

So geht´s:

Marzipan mit Zucker und Sojadrink zu einer glatten Masse verkneten. Restliche Teig-Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und Kreise oder Blumen-Kekse ausstechen (Kreise, Sterne, Blumen, etc. ..). Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 170 Grad Ober- Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

Währenddessen Marmelade glattrühren und Marzipan ausrollen. Halbsoviel Marzipan wie Teigkekse ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen mit Marmelade bestreichen. Dann eine Scheibe Marzipan drauflegen, diese mit Marmelade bestreichen und mit einem Plätzchen abdecken.

Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen und die Törtchen damit glasieren. Wer möchte kann die Plätzchen noch mit Schokoladenstreifen verzieren. Dafür über die bereits glasierten Törtchen mit einem in die Kuvertüre getauchten Teelöffel ziehen.

Rezept von Roland Rauter aus dem Buch „Von Christstollen bis Zimtstern“

Gefördert durch

