

Ischler Scheiben

Zutaten:

280 g Mehl
240 g Zucker
240 g Butter, kalt
140 g geriebene Mandeln
2 Dotter
Etwas Zimt
½ Bio-Zitrone, geriebene Schale
½ Bio-Orange, geriebene Schale
1 Prise Salz
Ribiselmarmelade
Schokoglasur
2 EL Pistazien, fein gehackt

Zubereitung:

Zuerst Mehl mit Zucker, geriebenen Mandeln, Zimt, einer Prise Salz und den geriebenen Zitronen- und Orangenschalen vermischen und dann mit Dotter und den kalten Butterstücken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie gepackt eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 160°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer runden Keksform mit kleinem Durchmesser Scheiben ausstechen. Diese nebeneinander auf dem Backblech platzieren und im vorgeheizten Backrohr hellbacken - das dauert circa 13-15 Minuten. Währenddessen kleine Einweg-Spritzsäcke mit glatt gerührter Ribiselmarmelade 2/3 befüllen. Die Hälfte der noch warmen Kekse auf einem Kuchengitter umdrehen und mit Hilfe des Spritzsack in die Mitte einen Klecks Ribiselmarmelade setzen. Dann die andere Hälfte der Kekse daraufsetzen und die gefüllten Kekse am Kuchengitter vollständig kalt werden lassen. Wenn die Kekse kalt sind mit Schokoglasur glacieren und mit gehackten Pistazien leicht bestreuen.

Quelle: Gesund mit Genuss