

Ischler Mandelscheiben

Zutaten:

200 g weiche Butter, 120 g Staubzucker, Schale von ½ Zitrone, 1 Eidotter,
180 g geriebene Mandeln, 270 g Mehl;
Nougat oder Ribiselmarmelade zum Zusammensetzen;
Für die Schokoglasur: 250 g Kuvertüre, 1-2 EL Öl;

Zubereitung:

Aus den Zutaten rasch einen Mürbteig kneten und am besten über Nacht rasten lassen.

Kleine Teigmengen etwa 3-4 mm ausrollen und Scheiben (oder ähnl. Motive) ausstechen.

Bei 180°C etwa 8-10 Minuten hell backen.

Nach dem Auskühlen mit Nougat zusammensetzen und mit Schokoglasur überziehen.

WICHTIG: Kuvertüre nie zu heiß erwärmen. Ansonsten wird die Glasur grau!

Tipp: Wenn der Teig leicht bricht, dann 1-2 TL Sauerrahm unter den Teig kneten.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!