

Ischler Törtchen

Zutaten:

- 200 g. Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 100 g. Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 180 g. Butter
- 100 g. geschälte, geriebene Mandeln

Füllung:

- 3-4 Eßl. Marillenmarmelade

Glasur:

- 1 Becher Tortenglasur

Zum Verzieren:

- 30 g. gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG:

Das mit Backpulver gemischte Mehl auf ein Nudelbrett sieben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillezucker, die in Stücke geschnittene kalte Butter und die Mandeln hinzugeben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, den Teig einfach etwas kalt stellen.

Den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen, mit einer runden Form (ca. 5 cm. Durchmesser) Scheiben ausstechen und auf ein befettetes Backblech legen. Das Backblech in die Mitte des Rohres schieben und bei starker Mittelhitze (ca. 200°C) 10-15 Minuten backen.

Nach dem Erkalten je zwei Scheiben mit Marillenmarmelade bestreichen, zusammensetzen, mit Tortenglasur überziehen und mit gehackten Pistazien verzieren.