

Ischeler Krapferln

Zutaten:

- 140 g Mehl
- 140 g Butter
- 70 g Zucker
- 70 g ungeschälte, geriebene Mandeln

Zum Füllen:

- 2 EL Aprikosenmarmelade

Zum Überziehen:

- Schokoladenglasur, wie wir Sie bereits erlernt haben

Zum Verzieren:

- einige geschälte, grobgehackte Mandeln oder Pistazien

ZUBEREITUNG:

Aus Mehl, Butter, Zucker und Mandeln auf dem Brett einen glatten Teig herstellen und 20 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, kleine runde Plätzchen ausstechen und auf einem leicht gefetteten Backblech im vorgeheizten Rohr hellgelb backen.

Erkaltet je 2 Plätzchen mit Marmelade aufeinandersetzen, mit Schokoladenglasur überziehen und mit gehackten Mandeln oder Pistazien verzieren.

Backhitze: 200 Grad

Backzeit: ca 10 Minuten

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/ischler/home.html