

# ISCHLER KRAPFERL



## ZUTATEN

- 280 g Butter
- 420 g Mehl
- 180 g geriebene Nüsse oder Mandeln
- 140 g Zucker
- 3 Eidotter
- Marmelade zum Füllen
- Schokoladeglasur
- halbe Walnüsse zum Verzieren

## ZUBEREITUNG

Bröseln Sie Butter und Mehl ab und mischen Sie die Nüsse und den Zucker unter. Verkneten Sie die Masse mit den Dottern zu einem glatten Mürbteig. Walken Sie den Teig nun messerrückendick aus.

Nun können runde Kekse ausgestochen und auf das Backblech gelegt werden.

### **Back-Temperatur:**

180 °C

### **Backzeit:**

etwa 5 Minuten

### **Ischler formen:**

Setzen Sie je zwei Kekse mit Marmelade zusammen.

### **Glasur:**

Überziehen Sie die Ischler mit Schokoglasur. Je nach Belieben kann man die Ischler noch mit einer halben Walnuss verzieren.

### **TIPP:**

Wählen Sie für die Glasur Kuvertüre und strecken Sie diese im Wasserbad ein wenig mit Schlagobers. So glänzen die Ischler saftig und die Glasur splittert nicht.