





# Mini Ischler


 Schwierigkeitsgrad  
leicht

 Portion/ Größe  
50 Stück

 Zubereitungszeit  
1 Stunden

 Backzeit  
8 Minuten

 Temperatur  
180° Umluft

 Kühlzeit  
1 Stunde

## Zutaten

### Teig

300 Gramm Mehl  
80 Gramm gemahlene Walnüsse  
225 Gramm weiche Butter  
120 Gramm Zucker  
1 El. Zitronen Saft  
eine Prise Salz

### Außerdem

300 Gramm Waldbeermarmelade mit je 1 Tl. Zimt und Nelken  
300 Gramm Dunkle Schoko + 2 El. Öl



## Zubereitung

In dem Rührkessel der Küchenmaschine Butter mit Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Knethaken zu einem festeren Teig kneten lassen. Kurz mit der Hand nochmals durchkneten, in Frischhaltefolie einpacken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Marmelade mit den Gewürzen glattrühren.

Den Teig ausrollen (3- 4 mm dünn) und mit einem Ausstecher (4 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech nebeneinanderlegen und im Ofen ca. 8 Minuten goldbraun backen.

Die kalten Kekse mit der Marmelade zusammenkleben. Schokolade schmelzen lassen und mit dem Öl glatt rühren.

Die Ischler Kekse damit glasieren und dekorieren.

**Gedanken:** Ischler stammen ursprünglich aus Österreich, aber man bekommt sie in Ungarn das ganze Jahr bei allen Konditoreien und Bäckereien. Ich mag sie auch sehr gern. Der Schokoüberzug lässt die Törtchen nicht austrocknen, deswegen bleiben sie Wochen lang frisch. Am besten passt dazu eine leicht säuerliche Marmelade wie z.B.: Ribisel, Himbeere, Marille oder auch Waldbeere. Die Gewürze in der Marmelade machen unsere Ischler weihnachtlicher.

Schöne Adventszeit & frohe Weihnachten!

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)

