

Ischler Schnitten

Für den Mürbeteig:

200 g Weizenmehl 405

200 g Butter

100 g Puderzucker

100 g gemahlene
Haselnüsse

2 TL Vanillezucker

1 Eigelb

Für die Füllung:

200 g Johannisbeergelee

Zum Fertigstellen:

200 g Schokokuvertüre

1 Würfel Palmin

100 g geschälte Mandeln

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten kühlen.

Den Teig dünn (ca. 2-3 mm) ausrollen und mit einem Teigrädchen in ca. 2 x 3 cm große Rechtecke schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Anschluss im vorgeheizten Backofen ca. 8-9 Minuten hell backen.

Auf dem Blech abkühlen lassen.

Johannisbeergelee etwas erwärmen.

Kuvertüre und Palmin klein hacken und die Hälfte davon im warmen Wasserbad schmelzen. Die restliche Hälfte zugeben und nochmals unter rühren erwärmen bis alles geschmolzen ist.

Je zwei Ischler Schnitten mit Gelee zusammenkleben und mit einer Seite in die Kuvertüre tauchen, mit jeweils einer Mandel belegen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 8-9 Minuten

