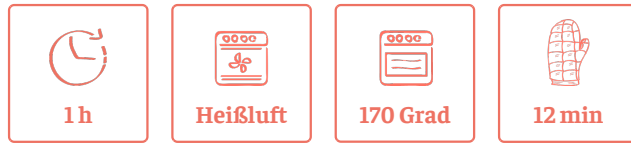


# ISCHLER KEKSE

★★★★☆ 4.5 bei 15 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3–4 mm dick ausrollen, rund ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 12 Minuten lang backen. Die Kekse auskühlen lassen.
- 3 Das Marzipan mit Hilfe von etwas Staubzucker ausrollen und Kreise ausstechen. Die Marzipankreise auf einen Mürbteigkeks legen, danach mit Marmelade bestreichen und nochmal einen Mürbteigkeks darauflegen.
- 4 Die Schokolade schmelzen und die Kekse vorsichtig mit der Schokolade übergießen. Am Schluss noch eine halbe Walnuss auf jeden Keks legen.



## Zutaten

### FÜR CA. 40 KEKSE

#### TEIG

250 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
120 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Ei
45 g	Milch

#### ZUM FÜLLEN

1 Pkg.	Marzipan
	Staubzucker
	Marmelade

#### ZUM VERZIEREN

Schokolade
Walnusshälften