

ISCHLER TÖRTCHEN

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	200 g	Mehl	Mit
2	100 g	Speisestärke	Abwiegen und in eine Rührschüssel sieben.
3	225 g	Zimmerwarme Butter	In kleine Stückchen schneiden und mit dem Knethaken eines Rührgeräts kurz verrühren.
4	100 g	Abgezogene und gemahlene Mandeln	Mit
5	125 g	Gesiebtetem Puderzucker	Und
6	1 gr Pr	Salz	Zufügen und alles zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.
7	Den ganzen	Teig	In eine saubere Schüssel füllen und zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
8	1	Backblech	Einfetten und den Backofen auf 200 Grad/ Stufe 4 vorheizen.
9	Etwas	Mehl	Auf einer Arbeitsfläche ausstreuen und den Teig in 4 gleiche Portionen teilen. Mit einem Nudelholz zu einem dünnen Teig ausrollen.
10	1	Runde Plätzchenform	Nehmen und aus dem Teig runde Formen ausstechen.
11	100 g	Himbeermarmelade	Mit
12	1 Pkch	Vanillinzucker	Und
13	1 kl Pr	Salz	Vermischen.
14	Die Hälfte der	Ausgestochenen Plätzchen	Mit der Himbeermarmelade bestreichen und ein zweites Plätzchen vorsichtig darauf setzen. Die doppelten Plätzchen auf das Backblech setzen.
15	Die restlichen drei	Teigportionen	Genauso verarbeiten. Plätzchen ca. 8 Minuten im Ofen backen und vorsichtig mit einem Pfannenwender vom Blech auf ein Kuchenrost setzen.
16	80 g	Puderzucker	Über die noch heißen Plätzchen sieben.

INFO: Dieses kleine Meisterwerk der österreichischen Konditorkunst trägt seinen Namen nach der berühmten Sommerresidenz der Habsburger Monarchen in Bad Ischl. Es soll eines der favorisierten Teegebäcke von Kaiser Franz Josef I. gewesen sein.