

ISCHLER PLÄTZCHEN REZEPT



Traditionelle österreichische Weihnachtskekse.

Weihnachtszeit ist Keksezeit. Jetzt haben wir die Muße und nehmen uns gerne Zeit dafür, ein paar wunderbare Kekse für uns und unsere Lieben zu backen. Nüsse, Schokolade, Zimt und Butter machen uns glücklich und bringen Wärme in die kalte Jahreszeit. Nach getaner Arbeit lassen wir uns die selbstgemachten Kekse auf der Zunge zergehen und genießen eine schöne Tasse Früchtetee oder Glühwein dazu.

Keine Weihnachten ohne die zarten Ischler Kekse ...

Ischler Bäckerei mit feinem Mürbteig

Konditor-Rezept by Daninas Dad

Tipps für die Mürbeteig Zubereitung:

- Butter und Ei sollten zimmerwarm sein, d.h. die beiden Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- Den Mürbeteig am besten am Vortag zubereiten, kühl stellen und über Nacht ruhen lassen.

Zutaten (für ca. 40 Kekse)

Mürbeteig

300 g Mehl
200 g Butter (zimmerwarm)
100 g Zucker
1 Ei
Zesten einer Zitronenschale
½ Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Kurkuma
Prise Salz

Füllung

Marillen Marmelade*
etwas Rum

* Aprikosen Konfitüre

Zum Bestreuen

Staubzucker

Zubereitung Mürbeteig

Klein geschnittene weiche Butter, Zucker, Ei, frisch geriebene Zitronenzesten und eine Prise Salz mit der Teigkarte oder einem Rührgerät gut vermengen. Mehl mit Zimt und Kurkuma vermischen, über den Teig sieben und rasch einarbeiten (am besten mit den Händen unter Zuhilfenahme einer Teigkarte).

Tipp: Masse mit dem Mehl nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig brüchig. Teig in eine Folie packen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



Am nächsten Tag:

Mürbeteig rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, so dass er für die Bearbeitung etwas weicher werden kann.

Ofen auf ca. 150 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.

Zwei Backbleche mit etwas Butter einfetten.

Zimmerwarmen Teig halbieren, eine Kugel formen, mit Mehl bestäuben und dünn ausrollen. Zwischendurch den Teig mit einem Paletten-Messer von der Unterlage lösen.



Mit runder, gewellter Form die Kekse ausstechen und gleichmäßig auf das Backblech legen (unter Zuhilfenahme des Paletten-Messers). Bei den Keksen auf dem zweiten Blech in der Mitte drei runde Löcher ausstechen.

Dann ab ins vorgeheizte Rohr – auf mittlerer Schiene - für ca. 8-10 Minuten bzw. bis der Teig hellbraun gebacken ist.



Wenn die Kekse vollständig kalt sind, auf die Keks-Oberteile (mit Löchern) Staubzucker sieben.

Marillen Marmelade durch ein Sieb passieren, etwas Rum einrühren und die Unterteile (ohne Löcher) damit bestreichen.

Tipp: Die Fülle nicht ganz bis zum Rand streichen, damit beim Zusammendrücken der Kekse nichts austritt.



Die Keks-Oberteile auf die mit Marmelade bestrichenen Teile setzen.

Die Kekse in eine Schachtel schichten und – bis zum Verzehr - in einem kühlen Raum oder im Keller aufbewahren.



Gutes Gelingen!