

Ischler-Kekse



Rezept für 40 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Marmelade / Konfitüre	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	24 Dekagramm
Butter	24 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	14 Dekagramm
Gemahlene Haselnüsse	15 Dekagramm
Zimtpulver	1 Messerspitze(n)

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig messerdick ausrollen und runde Kekse ausstechen (Die Hälfte dieser mit einem Loch in der Mitte) Bei 170°C ca. 9 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1270-Ischler-Kekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at