



Bad Ischler Törtchen

Die **Bad Ischler Törtchen** sind schon eine Augenweide. Die Pistaziensplitter auf der glatten Schokoladenglasur erfreuen das Auge und sind eine köstlich-süße Versuchung.

Diese Kekse werden Sie lieben und immer wieder gerne zubereiten. Bad Ischler Törtchen haben einfach alles, was einen perfekten Weihnachtskeks ausmacht: Schokolade und Pistazien, eine cremige Füllung, ein knuspriger Keks und fruchtige Marmelade verschmelzen zu einem großartigen Törtchen.

Ceres Kokosfett findet hier gleich mehrmals sinnvolle Anwendung: Die Kekse erhalten eine wunderbare Konsistenz durch Kokosfett, die Creme die entsprechende Basis. Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen mit unserer Weihnachtsbäckerei.

Zubereitung

- Ceres Kokosfett mit Zucker und Ei 3 Minuten aufschlagen, Mehl und Mandeln sowie Zimt und Salz zugeben und 4 Minuten kneten.
- Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig 3-4 mm dick ausrollen, dabei nach Bedarf Mehl verwenden.
- Runde Plätzchen ausstechen und auf einem Backblech mit Backpapier auflegen.
- Die Plätzchen bei 200 °C ca. 12 Minuten backen.
- Für die Creme-Fülle alle Zutaten rasch mit dem Handrührgerät bei höchster Stufe aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und 15 Minuten kalt stellen.
- Für die Schokoladenglasur die vorbereitete Kuvertüre mit Ceres Kokosfett verrühren.
- Die Marmelade sanft erwärmen evtl. einen TL Wasser dazu geben.
- Zwei Bahnen Alufolie auf die Arbeitsfläche legen, ein Gitter darauf stellen.
- Die Hälfte der gebackenen Kekse auf das Gitter legen und mit der Creme-Fülle sparsam dekorieren.
- Die andere Hälfte der Kekse auf der Unterseite mit der Marmelade bestreichen und auf die Creme setzen.
- Die soweit vollendeten Kekse mit der Schokoladenglasur übergießen und nach dem Trocknen in Dosen verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

Süßes, Vegetarisch

 90 Minuten

 20 Stück

Zutaten

Zutaten für den Teig:

140 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm

60 g Zucker

1 Ei

140 g Mehl

60 g Mandeln, gerieben

1 TL Zimt

2 Prisen Salz

etwas Mehl zum Ausrollen

Zutaten Creme-Fülle:

75 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm

1 EL Staubzucker

40 g Kuvertüre, zartbitter, geschmolzen, lippenwarm

1 cl Rum

Zum Bestreichen:

1 EL Ribisel-Marmelade

Schokoladenglasur:

100 g Kuvertüre, zartbitter, lippenwarm

15 g Ceres Kokosfett