

Ischler



Plätzchen/Keks

- 1/2 kg Mehl
- 1/4kg Zucker
- 1/4 kg gemahlene Nüsse
- 1/4 kg Butter
- 1 Ei
- 1 Schuß Wasser (1/2 Glas)

Kakaucreme (identisch mit der von [Sarah Bernhard](#))

Kakau-Creme

- 500gr Zucker
- 6 Eier
- 1 Stück Vanillestange
- 2 TL Kakaupulver (nicht Trink-Kakau)
- 250gr Butter
- Rum nach Geschmack

Zucker, Ei, Kakau und Vanillestange auf dem Ofen (im Wasserbad !) unter ständigem Rühren gut aufkochen und abkühlen lassen.

Butter schaumig rühren und löffelweise die Kakaumasse dazurühren.

Zusammensetzen und fertigstellen

Teig mit Nudelwalker arbeiten. Aus dem fertigen Teig runde Plätzchen ausstechen. Nach dem Erkalten mit Kakaucreme zusammensetzen und in flüssige Schokolade tauchen. Bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

[gebaeck und kuchen](#), [oma fieles](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/ischler>

Last update: **2021/07/09 07:57**

