

Ischler

Zutaten:

400g glattes Mehl
140g Puderzucker
300g Sanella
60g gemalene Haselnüsse
2 Esslöffel Kakao
2 Eigelb

1 Becher Zartbitterkuvertüre
abgezogene, getrocknete Mandelhälften

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag runde Kreise stechen und bei 180° C Ober/Unterhitze 12 Minuten backen.

Füllung:

250g Butter schaumig schlagen.

50g zerlassenen Nougat unterrühren.

4 Tropfen Rumaroma in die Masse einarbeiten.

Alles eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend die runden Kreise mit der Masse befüllen und die Deckel aufsetzen.

Oberseite des Plätzchens mit Zartbitterkuvertüre und einer halben Mandel dekorieren.