

Bad Ischler Törtchen mit Schokocreame



Zutaten (für ca. 40 Kekse)

für den Mürbteig:

250 g Mehl
250 g Butter
130 g Zucker
150 g Mandeln
1 Prise Salz
etwas Zimt

zum Füllen:

Ribisel- oder Himbeermarmelade

für die Schokocreame:

80 g Schokolade
20 g Staubzucker
40 g Butter
1 Schuss Rum

zum Dekorieren:

1 Becher Vollmilchglasur
Pistazien, Haselnusskrokant, Mandelblättchen, Ruby
Schokolade



Zubereitung

1. Ganze Mandeln mit dem Zubehör "Trommelraffel" der Kenwood Küchenmaschine fein mahlen.
2. Mehl, die in Würfel geschnittene Butter, Zucker, geriebene Mandeln, Zimt und Salz mit dem K-Haken rasch zu einem Teig verkneten. Nicht zu lange kneten, sonst werden die Taler hart! Den Teig in Backpapier wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Für die Schokocreame die Schokolade in der Kenwood Titanium Chef Patissier XL schmelzen lassen. Dazu die Schokolade klein hacken, in die 7l Rührschüssel geben und mit dem Programm "Schokolade schmelzen" schmelzen lassen. Etwas überkühlen lassen, sie soll nur mehr lauwarm sein.
5. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den mit dem Nudelholz Teig ausrollen. Mit einem runden Keksausstecher Kreise ausstechen und auf die Backbleche legen. Ca. 7-8 Minuten hellgelb backen.
6. In der Zwischenzeit für die Creme in der 5l Rührschüssel die weiche Butter mit dem Zucker mit dem Ballonschneebeisen schaumig schlagen. Rum und Schokolade löffelweise unterrühren.
7. Die Hälfte der erkalteten Taler mit Ribisel- oder Himbeermarmelade bestreichen. Schokoladencreme in einen Spritzbeutel füllen und auf jeden Taler einen Klecks spritzen. Nun den zweiten Taler vorsichtig darauf drücken.
8. Die Vollmilchglasur vorbereiten und die Kekse mit einem Löffel damit überziehen. Noch bevor die Glasur hart wird mit gehackten Pistazien, Mandelblättchen oder Haselnusskrokant bestreuen. Wer mag kann noch etwas rosa bzw. weiße Schokolade schmelzen und mit einer Gabel (oder einem Spritzsack mit kleiner Lochtülle) Streifen über die Kekse verteilen.