



## Benötigte Zutaten

Teig	
220 g	<b>Premium Teebutter</b>
1 Stück	Ei
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
120 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 TL	Zitronenschale
Creme	
80 g	<b>Premium Teebutter</b>
200 g	Kuvertüre
40 g	Mandeln gemahlen
2 TL	Orangenschalen gerieben
80 g	Staubzucker
200 g	Schokoglasur zum Überziehen

## Ischler Krapferl

### Einfach Unwiderstehlich

### Anleitung

Mehl in eine Schüssel sieben, mit weicher Butter, Salz, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale zu einem Mürbteig verarbeitet. In eine Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen. Aus der Teigplatte runde Kekse ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kekse auf mittlerer Schiene bei 170° für ca. 12 Minuten backen. Für die Füllung Butter mit Zucker schaumig rühren, die Orangenschale hinzu geben und danach die flüssige Kuvertüre untermischen. Zum Schluss die geriebenen Mandeln einrühren. Auf die Hälfte der Kekse streichen die Creme streichen und mit einem 2. Keks abdecken. Zu guter Letzt die Schokoladenglasur schmelzen, die Kekse überziehen und kaltstellen. Tipp: Wer möchte, kann die Ischler Krapferl verzieren, z.B. mit Gold- und Silberperlen verzieren.