



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Ischler Taler

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Die Zutaten:

- 190 g Mehl glatt
- 160 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 100 g Mandeln gerieben
- 1 Msp. Zimt
- 80 g Marmelade (vorzugsweise Marille)
- 1 Becher Schokoglasur
- 20 g gehobelte Mandeln
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Zucker, Mandeln, Zimt und Salz rasch zu einem Teig verkneten. 30 Minuten kühl rasten lassen.
2. Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und Kreise mit 30 mm Durchmesser ausstechen.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 10 Minuten hell backen.
4. Ausgekühlt je 2 Kekse mit Marmelade zusammensetzen, mit Schokoladenglasur glasieren und je eine gehobelte Mandel darauf setzen.

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L

