

# Ischler Taler von Frau Karin

## Zutaten

### Teig

250 g glattes Mehl  
250 g Butter kalt  
150 g Staubzucker  
150 g geriebene Haselnüsse oder Walnüsse  
1 Msp. Zimt

### Füllung & glasur

200 g Marillenmarmelade  
200 g Schokoladenglasur / Fettglasur  
200 g Walnüsse ganz

### Dauer

1 Stunde Zubereitung  
30 Min. ziehen lassen  
8 Min. Backen  
30 Min. ziehen lassen

### Besonderes Merkmal

Nussig, fruchtiger Geschmack durch die Marillenmarmelade

### Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

190° Umluft ca 10 Minuten

### Benutzte Werkzeuge

Waage, Rührschüssel, Teigkarte, Topf, Schüssel, Gabel, Ausstecher, Palette, Teigspachtel, Schneebesen, kleines Messer, Nudelholz, Spritzbeutel

Wer seine Taler nicht  
mit Nüssen verzieren will,  
kann nach dem Glasieren eine  
andersfarbige Schokolade  
hernehmen, schmelzen und  
die Taler fein damit überspinnen.

## Zubereitung

Zutaten für ca. 35 Stück

- ① Das Backrohr auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.
- ② Schneide die kalte Butter in kleine Würfel und gib alle Zutaten zusammen. Mit der Küchenmaschine oder der Hand knetest du so lange, bis ein glatter Teig entsteht. Obacht, nicht allzu lange arbeiten, damit die Butter nicht zu warm wird und du dann Probleme hast, schöne Kekse auszustecken!
- ③ Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten.
- ④ Auch hier, teile dir den Teig in mehrere Portionen auf, mit einer arbeitest du und die anderen können in der Zwischenzeit wieder in den Kühlschrank, damit der Teig nicht zu weich wird. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig auswalken. Nicht zu viel Mehl verwenden, sonst werden die Taler bröselig! Mit einer runden Form – zur Not geht auch ein Stamperl – werden die Kekse ausgestochen und auf ein mit Backpapier versehenes Blech gelegt. Die Taler laufen ein ganzes Stück breit. Das musst du bei der Auswahl der Ausstechergröße beachten und dann beim Platzieren auf das Backpapier, damit die Taler nicht ineinander laufen.
- ⑤ Die Taler brauchen im Rohr nur etwa 8 Minuten, also bleib besser dabei und pass auf, dass sie nicht zu dunkel werden. Die Taler sind noch recht weich, wenn sie direkt aus dem Rohr kommen. Erst nach dem Auskühlen werden sie fest, lass dich davon nicht irritieren. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.
- ⑥ Die Marillenmarmelade (wenn es geht, selbst gemachte) auf einen Taler streichen und einen zweiten darauflegen. So sollten ungefähr 35 Pärchen entstehen. Wenn die Marmelade sehr fest ist, kannst du sie mit einem Schneebesen in einer Schüssel glatt streichen und gegebenenfalls mit ein paar Tropfen Wasser verdünnen. Wer es schneller lieber hat, kann die Marmelade auch in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen spritzen und die Taler dann zusammen setzten.
- ⑦ Erwärme die Schokoladenglasur nach Packungsanleitung entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle und überziehe die Kekse auf der Oberseite damit. Am besten tunkst du sie kurz ein und legst sie dann zum Aushärten auf ein Backpapier. Solange die Schokolade noch weich ist, setze eine halbe Walnuss auf jedes Pärchen.