

## Rezept

# Ischler Mandelschnitten

Ein Rezept von Ischler Mandelschnitten, am 19.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> tagesfrisches Ei	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>120 g</b> + 4 EL Zucker	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
<b>180 g</b> geschälte gemahlene Mandeln	<b>270 g</b> Mehl
<b>150 g</b> Himbeerkonfitüre	<b>150 g</b> Edelbitter-Kuvertüre
<b>30</b> geschälte Mandeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Das Ei trennen. Butter mit 120 g Zucker, Zitronenschale und Eigelb schaumig schlagen. Mandeln und Mehl daraufstreuen. Unterrühren, dann unterkneten. Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln, 4 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren und zwischen Frischhaltefolie 4 mm dick ausrollen. In Rechtecke (4,5 × 2,5 cm) schneiden, aufs Blech legen, im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10-12 Min. backen.
3. Konfitüre erwärmen. Je 2 Schnitten mit etwas Konfitüre zusammensetzen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die Schnitten damit überziehen, antrocknen lassen.
4. Mandeln längs halbieren. Auf der gewölbten Seite mit etwas Eiweiß bepinseln, in 4 EL Zucker drücken und mit der glatten Seite auf die Plätzchen setzen. Trocknen lassen.