

# Ischler

## Zutaten

### Teig

500 g Mehl  
320 g kalte Butter  
160 g Staubzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
1 Zitrone  
1 Prise Salz

### Schoko-Buttercreme

60 g Milch  
250 g Butter  
75 g Staubzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
oder eine Vanillestange  
1 Eigelb  
1 Päckchen Vanille-  
puddingpulver (50 g)  
2-3 EL Rum  
100 g Vollmilchschokolade  
50 g dunkle Schokolade  
1 Prise Salz



### Glasur

500 g Schokolade-Kuchenglasur  
20 Mandel-Hälften

## Zubereitung

### Teig

Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Die Schale einer unbehandelten Zitrone fein reiben. Aus den Teig-Zutaten einen Teig kneten, in Backpapier einschlagen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen; in der Zwischenzeit den Backofen auf **180 °C** vorheizen. Den Teig halbieren, ein Backpapier auf Backblechgröße zuschneiden, die eine Hälfte vom Teig auflegen und ca. 3-4 mm dick ausrollen. Runde Scheiben von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und ca. **12 Minuten** goldgelb auf mittlerer Schiene backen. Entnehmen und kühl stellen. Mit der zweiten Teighälfte analog verfahren. Nach dem Backen lassen sich die Teigreste leicht von den Scheiben trennen - und als Bruch verwenden.

### Buttercreme

Butter und Schokolade getrennt erwärmen, bis sie cremig werden. Milch, Eigelb, Vanillepudding-Pulver, Staubzucker, Vanillezucker, und Rum in eine Rührschüssel geben. Mit einem Rührbesen alles gut mischen. Die Butter portionsweise hinzumischen bis eine Buttercreme entsteht. Kurz erwärmen, mit dem Rührbesen die cremig geschmolzene Schokomasse einrühren. Kalt stellen und in regelmäßigen Abständen immer wieder zu einer homogenen Creme rühren. Wenn die Schoko-Buttercreme gut abgekühlt ist, wird sie streichfähig.

Nun je zwei Mürbteigscheiben mit einem guten EL Creme zusammensetzen, bis auf die gewünschte Füllungshöhe zusammendrücken, austredende Füllung sauber abwischen und wieder kühl stellen.

### Glasur

Die Schokolade- oder Kakao-Kuchenglasur schmelzen. Die gut gekühlten Törtchen auf ein Abtropfgitter stellen, mit einem Backpinsel glasieren, Mandelhälfte auflegen, und die überschüssige Schokolade abtropfen lassen. Erneut kühl stellen. Die ca. 18 fertigen Ischler-Törtchen werden kalt serviert. Die Buttercreme ist nur im kalten Zustand fest.

Vanille: Sie können das Rezept mit Vanillezucker backen oder das Mark von 1-2 Vanillestangen verwenden.