

Kissinger Törtchen



Das Youtube Video **Kissinger Törtchen** gibt es unter <https://youtu.be/9tkquv99tvI>

Zutaten für ca. 40 Stück (bei 4cm im Ø)

- 150 g Mehl
- 150 g Haselnüsse
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Zimt
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 150 g Aprikosenkonfitüre
- 2 El Wasser

Für die Glasur und Verzierung:

- 200 g Kuchenglasur oder Schokoladen Kuvertüre
- ganze Walnüsse

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf eine Arbeitsfläche sieben und das Backpulver hinzu sieben.
2. Dann die Haselnüsse und die Prise Salz dazu geben und alles miteinander vermengen.
3. In der Mitte eine Mulde machen und das Ei, den Zucker, den Zimt und eine Prise Salz hinein geben.
4. Jetzt alles rasch zu einem glatten Teig verkneten und dann für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Den Teig jetzt 0,5 mm hoch ausrollen und kleine runde Plätzchen (4 cm Ø) ausstechen.
6. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180 Grad für 10 Minuten backen.
7. Die Aprikosenmarmelade mit 2 El Wasser erhitzen und gut verrühren und dann wieder etwas abkühlen lassen
8. Nach dem backen 1 Plätzchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und ein zweites auf die Aprikosenmarmelade des vorigen Plätzchen drauf setzen und leicht andrücken. Aber vorsichtig, denn die brechen und bröseln sehr leicht, wenn sie warm heiss sind. In der Mitte vom Plätzchen etwas mehr Marmelade geben. Die Marmelade dient als Kleber.
9. Jetzt vollständig abkühlen lassen und mit Schokoladenguss überziehen und mit einer Walnuß dekorieren.
10. Nun die Kuvertüre oder Kuchenglasur langsam zum schmelzen bringen.
11. In Blechdosen aufbewahren

Backhitze: 180 Grad für ca. 10 Minuten

Kissinger Törtchen als Video in einer Schritt für Schritt Anleitung:

Das Youtube Video, Kissinger Törtchen in einer Schritt für Schritt Anleitung ausführlich erklärt gibt es unter <https://youtu.be/9tkquv99tvI>.

Sollte Dir das Video gefallen haben, würde ich mich sehr freuen, wenn Du meinen Kanal abonnieren würdest und in mit einem Daumen nach oben bewerten würest.

Wenn Du meinen Kanal abonnierst wirst Du automatisch informiert, wenn ich wieder ein Video online stelle.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/weihnachten/plaetzchen/kissinger-toertchen/index.html>

Ein Service von Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED