

Eisenbahner



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 110 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Marzipanrohmasse	370 g
Salz	1 Prise(n)
Geriebene Zitronenschalen	¼ Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	½ Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Butter	155 g
Staubzucker / Puderzucker	160 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Eiweiß / Eiklar	60 g
Ribiselmarmelade	300 g

Zubereitung:

Den Mürbteig von 250 g glattes Mehl, 100 g Staubzucker, 115 g Butter, 1 Stück Ei, 1/2 EL Vanillezucker, 1/4 Stück Zitrone, geriebenen Schale und einer 1 Prise Salz zubereiten. Zu einer Kugel formen und 3/4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Rohmarzipan mit 60 g Staubzucker, 40 g weicher Butter und dem Eiklar glatt rühren.

Mürbteig ausrollen und in 4 cm breite Streifen schneiden.
Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Streifen einige Minuten hell anbacken.

Marzipanmasse mit dem Spritzsack (glatte Tülle Nr. 8) in zwei Bahnen außen auf den Mürbteigboden auftragen.

Nochmals ins Backrohr geben und goldbraun überbacken.
Ribiselmarmelade in die Mitte der Bahnen einspritzen.
Erkalten lassen und in 2,5 cm breite Stücke schneiden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1605-Eisenbahner.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at