EISENBAHNER

4.6 bei 310 Bewertungen

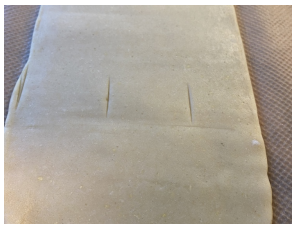
2 h | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker, Vanillezucker, Dotter und Milch dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Danach in zwei Teile aufteilen und jedes Teil länglich (ca. 30 x 15 cm) ausrollen. Jedes Teil danach mit einem Teigroller in drei längliche, 5 cm breite Streifen teilen. Ich hab das alles direkt am Backpapier gemacht, somit musste ich die einzelnen Bahnen dann nur mehr etwas auseinanderschieben, aber nicht mehr hochheben.

   Die so entstandenen 6 Streifen für ca. 7 Minuten bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen vorbacken. Abkühlen lassen.



3. Für die Spritzmasse das Marzipan fein reiben (am besten geht das, wenn ihr es zuerst kurz in den Kühlschrank legt, dann lässt es sich gut reiben). Flüssige Butter, Marzipan, Zucker und Eiklar mit einem Mixer gut vermischen. Die Masse danach in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen.

4. Die Spritzmasse, wie auf den Bildern ersichtlich, auf die Seiten der vorgebackenen Bahnen spritzen. Danach im vorgeheizten Backofen nochmals für ca. 10 Minuten hellbraun backen.

Zutaten

FÜR CA. 120 KEKSERL

MÜRBETEIG

300 g	Weizenmehl 700
200 g	Butter
90 g	Staubzucker
1	Dotter
30 g	Milch
15 g	Vanillezucker

SPRITZMASSE

25 g	flüssige Butter
200 g	Marzipan
20 g	Staubzucker
1	Eiklar

FÜLLE

200 g	Ribiselgelee

5 In der Zwischenzeit das Ribiselgelee erwärmen. Diese in einen Spritzsack füllen und sofort zwischen den noch warmen Marzipanbahnen verteilen. Man kann die Masse alternativ auch vorsichtig mit einem Löffel verteilen.

6 Jetzt noch ganz auskühlen lassen und danach in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Schneller geht es, wenn ihr den Mürbteig nicht kühl stellt, sondern ihn gleich weiterverarbeitet. Das habe ich auch schon öfters gemacht. Ihr müsst dann nur beim Ausrollen besonders vorsichtig sein.