

EISENBAHNER

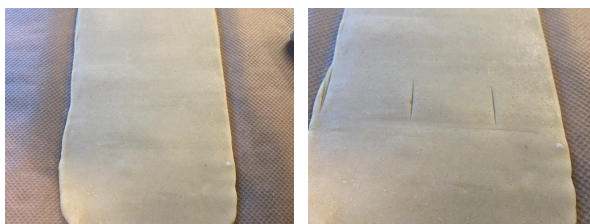
★★★★☆ 4.5 bei 345 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<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). Zimmerwarmer 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

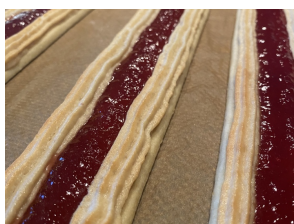
25 g	Butter
200 g	Marzipan
20 g	Staubzucker
1	Eiklar

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.



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.