



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

30 dag Weizenmehl
1 Stk. Ei
14 dag Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Backpulver
6 dag Eiklar
25 dag Marzipan
23 dag Staubzucker
Ribiselmarmelade

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck

Eisenbahner

Zubereitung

Mürbteig

- Zutaten: 30 dag Weizenmehl; 10 dag Staubzucker; 20 dag Butter; 1 Ei; 1 Pkg. Vanillezucker; 1 Prise Backpulver und Salz
- Mürbteig bereiten.
- Teig etwas rasten lassen, gut 4 mm dick ausrollen und Streifen von 5 cm Breite schneiden.
- Bei 200° C halbfertig backen.

Marzipanmasse

- Zutaten: 25 dag Marzipan; 4 dag Staubzucker; 2,5 dag Butter; 6 dag Eiweiß; Ribiselmarmelade zum Füllen
- Für die Marzipanmasse die weiche Butter mit Staubzucker und Eiweiß glatt rühren.
- Marzipan in kleine Stücke schneiden und zur Eiweißmasse geben und glatt rühren.
- Masse in 3 Streifen auf den Mürbteig spritzen – ganz rechts, ganz links und in der Mitte.
- Bei 190°C auf der obersten Schiene kurz backen, bis das Marzipan eine goldgelbe Farbe hat.
- Ausgekühlt in die Zwischenräume Marmelade spritzen und übertrocknen lassen.
- Bahnen in Streifen schneiden.