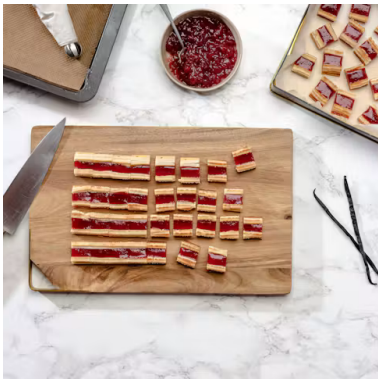


Ciasteczka Eisenbahner

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Do przygotowania ciasta

200 g	Mąka pszenna, drobno zmielona
150 g	Masło
70 g	Cukier puder
1	Żółtka jaj
2 g	Sól Salvita
10 g	Przyprawa korzenna do Piernika

Do przygotowania nadzienia

150 g	Marcepan
20 g	Cukier puder
20 g	Masło
1	Białko jajka
5 g	Przyprawa do Szarlotki

Do dekoracji

400 g	Galaretka z czerwonej porzeczki

Przygotowanie

1. Zagnieć wszystkie składniki, aby uzyskać gładkie ciasto, i odstaw do lodówki na godzinę.
2. Następnie cienko je rozwałkuj. Pokrój w paski o szerokości 3 cm i ułóż na papierze do pieczenia.
3. Piecz przez ok. 10 minut w temperaturze 180 °C z włączonym termoobiegiem aż do uzyskania złocistobrązowego koloru, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
4. Aby przygotować nadzienie, roztop masło. Połącz marcepan z cukrem pudrem, przyprawą do szarlotki, roztopionym masłem i białkiem jajka oraz mieszaj aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
5. Następnie za pomocą rękawa cukierniczego i dyszy w kształcie gwiazdy utwórz paski na kruchym cieście.
6. Pozostaw do wyschnięcia na godzinę w temperaturze pokojowej, a następnie piecz przez około 4 minuty w temperaturze 220 °C z włączonym termoobiegiem na złotobrązowy kolor.
7. Ubijaj galaretkę z czerwonej porzeczki aż do uzyskania gładkiej konsystencji, a następnie użyj rękawa cukierniczego do wyciśnięcia galaretki między rzędy marcepanu.
8. Na koniec pokrój na paski o długości 3 cm.

WSKAZÓWKA: Z kilograma ciasta można przygotować ok. 60 ciasteczek.