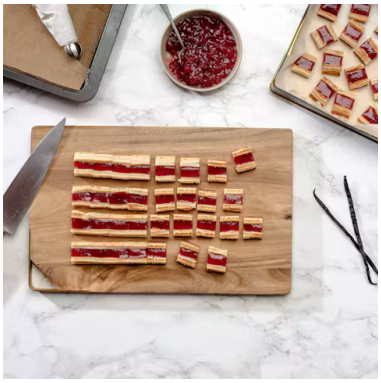

Eisenbahner

30—40 Min

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend den Teig kurz kneten und dünn ausrollen. In drei Zentimeter breite Streifen schneiden und auf ein Backpapier setzen.
2. Bei 180 °C Umluft etwa zehn Minuten goldbraun backen und dann auskühlen lassen. Währenddessen für die Füllung die Butter schmelzen. Das Marzipan mit Staubzucker, der Apfelstrudel-Gewürzmischung, flüssiger Butter und Eiweiß glatt rühren.
3. Im nächsten Schritt mit einem Dressiersack und einer Sterntülle auf die Mürbteigstreifen Bahnen dressieren. Die Masse eine Stunde bei Raumtemperatur trocknen lassen und im Anschluss bei 220 °C Umluft ca. vier Minuten goldbraun backen.
4. Die Ribiselmarmelade glatt rühren und mit einem Dressiersack die Marmelade zwischen die Marzipanbahnen dressieren. Zuletzt die Bahnen in drei Zentimeter lange Stücke schneiden.

TIPP: Aus einem Kilogramm Teig gewinnt man etwa 60 Stück der Kekse.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

200 g	Weizenmehl glatt
150 g	Butter
70 g	Staubzucker
1 Stk.	Eidotter
2 g	Speisesalz jodiert
10 g	Lebkuchen Großmutters Art Gewürzmischung

Für die Füllung

150 g	Marzipan
20 g	Staubzucker
20 g	Butter
1	Eiweiß
5 g	Apfelstrudel Gewürzzubereitung

Für das Dekor

400 g	Ribiselmarmelade