



Eisenbahner kolačići

🕒 30–40 Min   

Priprema

- 1 Za tijesto, od svih sastojaka umijesite glatko tijesto i ostavite ga da odstoji u hladnjaku 1 sat.
- 2 Zatim kratko mijesite tijesto i tanko ga razvaljajte. Izrežite na trake širine 3 cm i stavite na papir za pečenje.
- 3 Pecite oko 10 minuta na 180 °C (356 °F) s ventilatorom dok kolačići ne budu zlatno-smeđe boje, a zatim ih ostavite da se ohlade.
- 4 Za nadjev otopite maslac. Miješajte marcipan sa šećerom u prahu, mješavinom začina za savijaču od jabuka, rastopljenim maslacem i bjelanjkom dok ne dobijete glatku smjesu.
- 5 Zatim istisnite linije na trake prhkog tijesta s pomoću vrećice za dresiranje i zvjezdastog nastavka.
- 6 Ostavite da se suši sat vremena na sobnoj temperaturi, a zatim ih pecite približno 4 minute na 220 °C (428 °F) s ventilatorom dok ne budu zlatno-smeđe boje.
- 7 Mutite džem od crvenog ribiza dok ne postane gladak i s pomoću vrećice za dresiranje istisnite džem između linija marcipana.
- 8 Na kraju izrežite trake na komade duljine 3 cm.

SAVJET: Od 1 kg tijesta dobiva se oko 60 kolačića.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto

200 g	Pšeničnog brašna, glatkog
150 g	Maslaca
70 g	Šećera u prahu
1	Žumanjka
2 g	♦ Kuhinjska sol
10 g	♦ Medenjaci mješavina začina

Za nadjev

150 g	Marcipana
20 g	Šećera u prahu
20 g	Maslaca
1	Bjelanjak
5 g	♦ Savijača od jabuka Mješavina začina

Za glazuru

400 g	Želea od crvenog ribiza
-------	-------------------------

