Fursecuri Eisenbahner

30—40 Min.

Pregătire

1. Pentru aluat, frământă toate ingredientele într-un aluat fin și lasă-l deoparte în frigider timp de 1 oră.
2. Apoi frământă aluatul pentru scurt timp și întinde-l într-un strat subțire. Taie-l în fâșii cu lățimea de 3 cm și așază fâșiile pe hârtie pergament de copt.
3. Pune la cuptor în jur de 10 minute la 180 °C (356 °F) folosind setarea de convecție până când capătă culoarea maro-auriu, apoi lasă la răcit.
4. Pentru umplutură, topește untul. Combină marțipanul cu zahărul pudră, amestecul de condimente pentru ștrudel cu mere, untul topit și albușul de ou până când compoziția devine fină.
5. Apoi, creează linii peste fâșiile de aluat fraged folosind punga de ornat cu duză în formă de stea.
6. Lasă la uscat timp de o oră la temperatura camerei și apoi coace timp de aproximativ 4 minute la 220 °C (428 °F) folosind setarea de convecție, până când capătă culoarea maro-auriu.
7. Bate cu telul jeleul de coacăze până când devine fin și folosește o pungă de ornat pentru a introduce jeleul între liniile de marțipan.
8. La final, taie fâșiile în bucăți cu o lungime de 3 cm.

SUGESTIE: Cu 1 kg de aluat se obțin în jur de 60 de fursecuri.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat

200 g	Făină de grâu, fină
150 g	Unt
70 g	Zahăr pudră
1	Gălbenușuri de ou
2 g	Sare de mare iodată
10 g	Scorțișoară măcinată

Pentru umplutură

150 g	Marțipan
20 g	Zahăr pudră
20 g	Unt
1	Albuș de ou
5 g	Scorțișoară măcinată

Pentru topping

400 g	Jeleu de coacăze