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