



## Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

### A tésztához

200 g	Búzaliszt
150 g	Vaj
70 g	Porcukor
1	Tojássárgája
2 g	♦ Tengeri só, durva szemű
10 g	♦ Mézes sütemény fűszerkeverék

### A töltelékhez

150 g	Marcipán
20 g	Porcukor
20 g	Vaj
1	Tojásfehérje
5 g	♦ Fahéj, őrölt

### A bevonathoz

400 g	Ribizlilekvár
-------	---------------

# Vasutas keksz

🕒 30–40 Perc 🍪🍪🍪

## Elkészítés

- 1 Gyúrjuk az összes hozzávalót sima tésztává, és pihentessük hűtőszekrényben egy órán át.
- 2 Ezután rövid ideig gyúrjuk át a tésztát, és nyújtsuk ki vékonyra. Szeleteljünk fel 3 cm széles csíkokra, és helyezzük sütőpapírra.
- 3 180 °C-os sütőben légkeverésen kb. 10 perc alatt süssük aranybarnára, majd hagyjuk kihűlni.
- 4 A töltelékhez olvassuk fel a vaját. A marcipánt a porcukorral, a mézeskalács fűszerkeverékkel, az olvasztott vajjal és a tojásfehérjével keverjük simára.
- 5 Ezután egy csillagcsővel ellátott habzsák segítségével nyomjunk csíkokat a tésztára.
- 6 Szobahőmérsékleten hagyjuk egy órán át száradni, majd 220 °C-os sütőben légkeverésen kb. 4 perc alatt süssük aranybarnára.
- 7 Keverjük simára a ribizlilekvárt, és egy habzsák segítségével nyomjuk a marcipáncsíkok közé.
- 8 Végül vágjuk a csíkokat 3 cm hosszúságú darabokra.

**TIPP:** 1 kg tésztából körülbelül 60 süteményt lehet készíteni.

