

Eisenbahner

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

TEIG

200	Gramm	Mehl
42	Gramm	Puderzucker
140	Gramm	Butter
1		Vanillezucker
1	Prise	Salz

MAKRONENMASSE

200	Gramm	Marzipan
20	Gramm	Butter
1		Eiweiß
30	Gramm	Puderzucker
40	Gramm	Glukosesirup Himbeergelee

Anleitung:

Teig verkneten, ruhen lassen, dann ausrollen und Streifen von 4 cm Breite schneiden. Die Streifen hellbraun backen und nach dem auskühlen immer zwei Streifen mit heißem Himbeergelee zusammensetzen. Makronenmasse zu einer glatten Masse verarbeiten und mit einem Spritzbeutel an beiden Rändern der Teigstreifen aufspritzen. Die Masse einige Stunden übertrocknen lassen und dann bei 300 °C überbacken, bis die Makronenmasse hellbraun ist. Nach dem Auskühlen den Zwischenraum zwischen der Makronenmasse mit heißem Himbeergelee füllen, nach dem Erkalten die Streifen in 2 cm breite Schnittchen schneiden.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 10-15 Minuten bei 180°C