Nah&Frisch



www.finis-feinstes.at Professional

Fini's Feinstes Eisenbahner

Kuchen & Gebäck Kekse Österreichisch Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen.
Den Teig, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, rechteckig auswalken und in 6 gleich große Bahnen schneiden.
Die Bahnen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 6 bis 7 Minuten im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, vorbacken.
Für die Spritzmasse Marzipan, Staubzucker und Eiklar mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren und in einen Spritzsack mit größerer Sterntülle füllen.
Die Teigstreifen nach Backzeit etwas auskühlen lassen. Spritzmasse auf den Rändern, rundum auftragen (so kann die Marmelade nicht auslaufen) und für weitere 10 Minuten hellbraun backen.
Ribiselgelee erwärmen, in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und zwischen den Bahnen gleichmäßig verteilen.
Ausgekühlt (Probe Marmelade - sobald diese fest ist) können die Bahnen in ca. 1 cm breite Stücke geschnitten werden.

Zutaten

Zutaten für 1 Backblech:

- 300 g Fini's Feinstes Weizenmehl Universal
- 200 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Eidotter
- 1 EL Schlagobers

Für die Spritzmasse:

- 340 g Marzipan, in Stücken
- 60 g Staubzucker
- 2 Eiklar

Für die Füllung:

- 1 Glas Ribiselgelee (200 bis 250 g)