

Frisch gekocht
Dienstag, 13. Dezember 2016



Rezept von Eveline Wild

Eisenbahner

45 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten

Für den Teig:

250 g Butter, 125 g Staubzucker (gesiebt), Vanillezucker, Schale von 1 unbehandelten Zitrone, Salz, 370 g Mehl (Type 480)

Für die Makronenmasse: 250 g Marzipanrohmasse, 75 g Staubzucker, Vanillezucker, 1 Ei, 1 Eidotter, 100 Gramm feinst vermahlene geschälte Mandeln.

Außerdem: rote Ribiselmarmelade.

Zubereitung

Aus Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Mehl rasch einen glatten Mürbteig kneten. Den Teig einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig zwischen 2 Backpapierbögen ca. 3-4 mm dick ausrollen und gleichmäßige Streifen herunter schneiden. Dafür sorgen, dass ein kleiner Abstand zwischen den Streifen ist, und diese bei etwa 165 °C in 10 bis 15 Minuten hell backen.

Für die Makronenmasse Marzipan, Staubzucker, Vanillezucker, Ei und Eidotter zu einer glatten Masse verkneten (nicht schaumig schlagen). In einen Dressierbeutel mit Sterntülle füllen und auf die angebackenen Mürbteigstreifen jeweils zwei Längsstreifen dressieren. Anschließend bei großer Oberhitze (190-200 °C) nochmals backen. Dabei die Farbe laufend kontrollieren - denn zwischen goldbraun und verbrannt ist nur ein schmaler Grat!

Passierte rote Ribiselmarmelade glatt rühren, aufkochen lassen und in die Hohlräume der Streifen füllen. Über Nacht auskühlen lassen und am nächsten Tag zuschneiden. In gut schließenden Dosen lagern.