Eisenbahner-Kekse

Die Eisenbahner-Kekse werden ganz schnell die neuen Lieblingsplätzchen der gesamten Familie. Ein feines Rezept für eine himmlische Weihnachtszeit!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

Für den Mürbteig

130 g	Mehl (glatt)
80 g	Butter
50 g	Staubzucker (fein gesiebt)
1 Stk.	Zitrone (Schale fein gerieben)
1 Stk.	Eidotter
10 g	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Für die Makronenmasse

170 g	Rohmarzipan (fein gerieben)
30 g	Staubzucker (fein gesiebt)
15 g	Butter (zerlassen)
1 Stk.	Eiklar

Zum Füllen der Streifen

200 g	Ribiselmarmelade (passiert)
2 Blätter	Gelatine (aufgelöst)

Zubereitung

1. Am Beginn für die köstlichen **Eisenbahner-Kekse** den Mürbteig vorbereiten. Dazu das Mehl in eine große Backschüssel geben. Den Staubzucker durch ein feines Sieb darüber streuen. Das Ei trennen, Eiklar erst später für die Makronenmasse verwenden. Den Dotter mit in die Schüssel geben. Weiche Butter, Zitronenschalenabrieb, Vanillezucker und Salz ebenfalls zufügen. Alle Zutaten mit der Hand vermischen und schnell zu einem Teig kneten. Anschließend mit Küchenfolie abdecken und im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden rasten lassen.

2. Danach den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte oder zwischen zwei Backmatten 0,3 cm dick ausrollen und in etwa 4 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden. Auf ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier legen und mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Rohr 6-8 Minuten lang vorbacken.

3. Währenddessen für die Makronenmasse die Butter in einem Topf zerlassen und vom Herd nehmen. Den Staubzucker durch ein feines Sieb zur Butter geben. Marzipan dazu reiben. Das Eiklar zufügen und alles glatt verrühren. Jetzt die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und je 2 Bahnen auf die Außenseiten der vorgebackenen Streifen spritzen.

4. Danach die Eisenbahner kurz im vorgeheizten Ofen bei etwa 190°C trocknen. Unterdessen die Marmelade in einem Topf erhitzen. Die Kekse herausnehmen und die noch heißen Zwischenränder mit heißer Marmelade anfüllen. Die Eisenbahner kalt werden lassen und in 2 cm dicke Streifen schneiden und servieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Eisenbahner-Kekse je nach Geschmack mit etwas Staubzucker bestreuen.