Eisenbahner

Die knusprigen Eisenbahner-Kekse mit Mürbteig, saftigen Marzipanrand und Ribiselmarmelade sind die idealen Kekse zur Advent- und Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

für den Mürbteig

300 g	Weizenmehl (Type 700)
200 g	Butter
80 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Stk.	Eidotter
30 ml	Vollmilch
15 g	Bourbon-Vanillezucker

für die Spritzmasse

25 g	Butter
200 g	Marzipan
20 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Stk.	Eiklar
50 g	gemahlene Mandeln

Marmeladefülle

200 g	Ribiselmarmelade

Zubereitung

1. Um klassische **Eisenbahner-Kekse** zu backen, zuerst für den Mürbteig werden Mehl, Butter,

Zucker, Vanillezucker, Dotter und ein wenig Milch rasch zu einem glatten Teig verknetet. Nach etwa einer Stunde Kühlzeit lässt er sich perfekt verarbeiten. Der Teig wird in zwei Portionen länglich ausgerollt und anschließend in jeweils drei etwa 5 cm breite Streifen geteilt. Direkt auf Backpapier gearbeitet, lassen sich die Teigbahnen bequem auseinanderschieben. Die Streifen werden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C rund 7 Minuten vorgebacken und danach kurz abgekühlt.

2. Für die Spritzmasse wird gekühltes Marzipan fein gerieben und mit flüssiger Butter, Zucker, fein gemahlene Mandeln und Eiklar zu einer cremigen Masse verrührt. Diese kommt in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und wird entlang der Seiten der Teigstreifen aufgespritzt.

3. Die Eisenbahner wandern nun für weitere 10 Minuten in den Ofen, bis die Marzipanränder leicht Farbe angenommen haben.

4. Währenddessen Ribiselmarmelade leicht erwärmen, in einen Spritzsack füllen und noch warm in die Mitte der frisch gebackenen Bahnen geben. Alternativ kann die Marmelade vorsichtig mit einem Löffel verteilt werden. Nach dem vollständigen Auskühlen die Eisenbachner in ca. 1,5 cm breite **Kekse** schneiden – fertig sind die aromatischen Eisenbahner-Kekse.

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


kochrezepte
Weihnachtskekse
& Vanillekipferl
30 traditionelle Rezepte einfach selbst
gebacken – von Kochrezepte.at

Tipp