1/2 Keksteig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Für: Keine Angaben

Zutaten

250 G	Weizenmehl
2	gestrichene Teelöffel Backpulver
1 PRISE	Salz
100 G	Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker
	Zitronenschale
1	Ei
125 G	Butter

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zubereitung

1. Für den Teig die trockenen Zutaten mischen, Butter in Stücken dazu schneiden und mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten, für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Danach ausrollen und in ca. 4cm breite Streifen schneiden, sie sollten die Länge von der Blechbreite haben.

   So passen sie genau auf eine Teig Palette und dadurch brechen sie auch nicht so leicht.
3. Streifen im Backofen bei 180° hell Gold backen, und anschließend sehr gut auskühlen lassen.
   Darauf achten, dass man eine gerade Anzahl an gebackenen Teigstreifen hat, da sie bei der Fertigstellung zusammengefügt werden.

Info

Mein Rezept für Eisenbahner - überliefert von meiner Oma.

Sie sind etwas aufwendig in der Herstellung aber es lohnt sich!

2/2 Makronenmasse

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Für: Keine Angaben

Zutaten

150 G	Marzipanrohmasse
25 G	Staubzucker
10 G	weiche Butter
30 G	Honig
1	Eiklar
50 G	gemahlene blanchierte Mandeln
	Himbeermarmelade

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zubereitung

1. Das Marzipan in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einer sehr feinen glatten Masse rühren, sollte sie zu weich sein eventuell noch einige Mandeln dazu geben.

   Die Konsistenz sollte sich gut spritzen lassen, darf aber nicht zu weich sein, da sie sonst verlaufen kann.

2. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Marzipanmasse an den Rändern entlang auf die Teigstreifen aufspritzen, in der Mitte sollte frei bleiben.
3. Nochmal alle Teigstreifen gut durchkühlen lassen, danach bei 20° Heißluft im Backofen kurz backen, bis sich die Makronenmasse leicht zu bräunen beginnt.

   Sollte nicht zu dunkel werden.

4. In der Zwischenzeit Himbeermarmelade gut durchrühren und in einen Spritzbeutel füllen.
5. Die noch heißen Streifen in der Mitte mit der Marmelade füllen.
6. Wieder etwas auskühlen lassen, erst dann den unteren Streifen mit dem oberen befüllten Streifen zusammen setzen.
7. Die so fertigen Eisenbahnschienen über Nacht ruhen lassen und erst am nächsten Tag in kleine Streifen schneiden, so kann der Mürbteig durchziehen und bröselt beim Schneiden nicht mehr so.