

Eisenbahner:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Staubzucker
1 Ei
1 Packung Vanillezucker

Zutaten für die Makronenmasse:

180 g Rohmarzipan
60 g Staubzucker
20 g Butter
1 Eiklar
Marmelade zum Füllen



Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Stunde rasten lassen.

In der Zwischenzeit für die Makronenmasse Marzipan, Staubzucker, Butter und Eiklar zu einer weichen, aber spritzfähigen Masse verrühren.

Den Mürbteig zu einem Rechteck auswalken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. In 4 cm breite Streifen schneiden und bei 200°C hell anbacken.

Anschließend je 2 Streifen mit Marmelade zusammensetzen, dann auf beiden Längsseiten jedes Streifens die Makronenmasse mit einer kleinen Sterntülle aufdressieren.

1 Stunde trocknen lassen und dann bei sehr starker Hitze hellbraun überbacken.

Die Streifen überkühlen lassen, in der Mitte mit heißer Marmelade füllen und danach nochmaligem Abkühlen in Stücke schneiden.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Angelika Heger

