

Eisenbahner

ca. 90 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
1 Ei (Größe M)
200 g weiche Butter

Makronenmasse:

125 g geriebene Walnüsse
250 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Gewürznelkenpulver
3 Eiklar (Größe M)

Füllung:

180 g heiße, passierte
Ribiselmarmelade

Wie backe ich Eisenbahner?:

1 Mürbteig für Eisenbahner:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und in 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

3 Makronenmasse:

Für die Makronenmasse die Zutaten in eine Rührschüssel geben und über Dampf (Wasserbad) unter ständigem Rühren auf ca. 40 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und kalt rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle (4 mm Ø) füllen und je 3 Makronenstreifen auf die Teigstreifen spritzen.



Ein Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

④ Den Backvorgang mit den übrigen Streifen wiederholen.

⑤ **Füllung für die Eisenbahner:**

Nach dem Erkalten die Zwischenräume mit Marmelade ausfüllen und die Eisenbahner in Stücke schneiden.

