



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube 19. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Agnes Kroll aus Zuchering - sie stellt ihre Eisenbahner vor

Zutaten

Für den Mürbteig

150 g Butter

2 Eigelb

220 g Mehl

90 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

1 EL abgeriebene

Zitronenschale

1 Prise Salz

Für die Makronenmasse

1 Eiweiß

170 g Marzipanrohmasse,

fein gerieben

30 g Puderzucker

15 g zerlassene Butter

200 g Marmelade nach Wahl

Zubereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten und anschließend zwei Stunden kühl stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und in 4 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen auf ein Backblech legen und mit einer Gabel leicht durchlöchern. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C für ca. 5-7 Minuten backen.

Für die Makronenmasse alle Zutaten gut vermischen und glatt rühren. Mit einem Spritzbeutel jeweils zwei Bahnen auf die Außenseiten der vorgebackenen Mürbteigstreifen aufspritzen. Ca. 5 Minuten im vorgeheizten Backofen ca. 180°C fertig backen.

Nach dem backen die noch heißen Streifen mit angewärmter Marmelade ausfüllen. Wenn die Eisenbahner abgekühlt sind, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Agnes Kroll