

Eisenbahnschienen Zutaten für 60 Stück

Zutaten:

200g Butter
100g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
300g Mehl
200g Marzipan Rohmasse
150g Puderzucker
3 Eigelb
200g Quitten- Gelee
200g Johannisbeer- Gelee
Mehl zum ausrollen
Fett für das Backblech

Zubereitung:

Fett ,Zucker, Ei, Salz und Mehl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten . Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf ein bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (30 x 30)ausrollen. Auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C Umluft 150°C) ca. 10 Minuten backen. Den Teig noch heiß in ca. 5 cm breite Streifen schneiden und etwas auseinander drücken.

Marzipan mit Puderzucker und Eigelb verkneten. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Je einen Streifen in die Mitte und an den linken und rechten Rand auf die Mürbeteigstreifen spritzen. Nochmals bei gleicher Temperatur 8-10 Minuten backen.

Quitten und Johannisbeergelee getrennt kurz aufkochen und zwischen das Marzipan spritzen. Auskühlen lassen und in ca. 2,5 cm Stücke schneiden.