

Eisenbahner

Von Kuchenfee

Die Weihnachtszeit klopft an und somit auch die Weihnachtsbäckerei und das Plätzchen backen. Ich habe mittlerweile echt einige Weihnachtsplätzchen mit euch geteilt, aber dieses Rezept ist trotzdem etwas ganz besonderes, denn es ist das erste Plätzchen Rezept was ich hier auf YouTube je mit euch geteilt habe!

Ich liebe diese Weihnachtskekse total denn sie sind mit Marzipancreme und roter Marmelade, sodass sie extra saftig und raffiniert sind. Warum ich sie aber auch so gerne mag ist, weil sie ziemlich ergiebig sind. Es gibt einen Teig der auf das Backblech ausgerollt wird, dann kommt der Marzipan darauf und wird gebacken und am ende schneidet man aus diesem großen Cookie ganz viele kleine! Wie groß oder klein ihr die Marzipanplätzchen schneidet ist nachher nämlich euch überlassen und das entscheidet dann auch, wieviele Plätzchen nachher wirklich raus kommen. Ich portioniere den Teig immer in 4 cm breite streifen und schneide die fertigen Weihnachtskekse dann etwa fingerbreit.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	20 min	n/a	25 min

1 Blech · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MARZIPANMASSE

- 400 g Marzipanrohmasse
- 80 g Puderzucker
- 2 x Eiweiß

MÜRBETEIG

- 180 g Butter
- weich
- 130 g Puderzucker
- 2 x Eigelb
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Msp Plätzchengewürz
- oder Zimt

AUSSERDEM

- 400 g Gelee
- rot
- etwas Mehl zum ausrollen

Werkzeuge

- Schüssel
- Waage
- Nudelholz
- Spritzbeutel
- Backblech

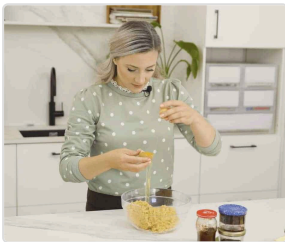
Zubereitung

1. MARZIPANMASSE

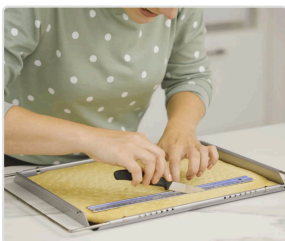
- 01** Marzipanmasse grob reiben, ein Eiweiß dazu geben und einige Minuten stehen lassen, während dessen den Mürbeteig anmachen.

2. MÜRBETEIG

- 01** Butter, Puderzucker, Salz & Gewürz vermengen, dann ein Eigelb nach dem anderen dazu geben.
- 02** Das Mehl dazu geben und zu einem Teig vermengen, diesen flach gedrückt und abgedeckt für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank geben.
- 03** Die Marzipanmasse und das erste Eiweiß mit Geduld vermengen bis alles gleichmäßig ist, dann das zweite Eiweiß dazu geben und ebenfalls mit Geduld einarbeiten.



- 04** Zum Schluss den Puderzucker dazu geben und vermengen. Die Masse abgedeckt stehen lassen bis zur Weiterverarbeitung.
- 05** Nach der Kühlung den Mürbeteig nochmals kurz verkneten bis er wieder geschmeidig ist, dann auf Blechgröße aufrollen und auf ein Backpapierbelegtes Blech geben.
- 06** Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 07** Im vorgeheizten Backofen hell goldig ausbacken.
- 08** Den Mürbeteig im noch heißen Zustand, auf dem Blech, in 4 cm breite Streifen schneiden. Die Marzipanmasse in einen stabilen (!) Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die



- 09** Die Marzipanmasse in einen stabilen (!) Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf den Mürbeteig geben, sodass auf jedem Streifen ein Rahmen aus Marzipan entsteht.
- 10** Das Blech erneut in den Ofen geben und weitere Minuten ausbacken bis die Marzipanmasse leicht goldig ist. Danach auf dem Blech komplett auskühlen lassen,
- 11** Während das Blech auskühlt, das Gelee für 2 Minuten sprudelnd aufkochen und noch kochend heiß in die Marzipanrahmen geben.

12 Das Gebäck portionieren und in Keksdosen lagern.

