

Kokos-Eisenbahner

Zutaten

für den Mürbteig:
300 g Mehl
200 g Butter
100 g Feinkristallzucker
1 Eigelb

für die Kokosmasse:
2 Eiweiß
110 g Wiener Staubzucker
1 Prise Salz
110 g Kokosflocken

außerdem:
1 Glas feine Himbeer-Marmelade ohne Kerne (oder Ribiselgelee)

für die klassische Variante (statt der Kokosmasse):

für die Marzipanmasse:
200 g Marzipan
1 EL Staubzucker
25 g Butter, geschmolzen
1 Eiweiß



Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühlstellen.

Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen, Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und für ca. 5-10 Minuten weiterschlagen bis sich Spitzen ziehen lassen und die Masse glänzt. Kokosflocken kurz unterrühren. Kokosmasse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen.

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Mürbteig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und in ca. 5 cm breite Bahnen schneiden. Jeden Streifen auf das Backblech legen. Die Kokosmasse auf die Ränder der Streifen (links und rechts an den Außenseiten) aufspritzen, dann die ungefüllten Eisenbahner ca. 13-15 Minuten backen.

Nach dem Backen die Marmelade leicht erwärmen und gut umrühren - sie soll schön glatt sein. Die Marmelade in einen Spritzbeutel füllen und auf die Bahnen zwischen den Kokosstreifen verteilen. Etwas auskühlen lassen und in schmale Stücke (ca. 2 cm breit) schneiden. Nach jedem Schnitt das Messer abputzen.

für die klassische Variante mit Marzipan:

Marzipan reiben. Marzipan, Staubzucker, geschmolzene Butter und Eiweiß (das Eiweiß schlägt man vorher NICHT steif) gut verrühren. Es soll eine sehr homogene Masse entstehen, das dauert eventuell ein paar Minuten. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Alle weiteren Schritte sind gleich wie im oberen Rezept.