

Kekse in Weihnachtsfarben: Eisenbahner mit Pistazienmarzipan



Dieser Advent ist irgendwie an mir vorbei gerauscht. Ich kam überhaupt nicht in Weihnachtsstimmung und hatte auch keinen großen Appetit auf Plätzchen. Auf dem Weihnachtsmarkt war ich bisher einmal, und zwar auf dem Platz Rossio in Lissabon, wo es witzigerweise auch Glühwein gibt (neben Sangria) und am Wochenende legt ein DJ auf. Die Weihnachtsbeleuchtung in Lissabon ist definitiv ein Hingucker, da lassen sich die Portugiesen nicht lumpen. Sogar ein Lichter-Spektakel mit Musik wird in mindestens einer Straße des Zentrums geboten.

Wenigstens einmal wollte ich aber doch gerne Plätzchen backen. Da mir wenig Sorten begegnen, die ich noch nie gesehen habe und ich das Gefühl hatte, das meiste schon mal ausprobiert zu haben (auch wenn das sicher nicht stimmt), freute ich mich umso mehr, als mir bei Instagram etwas völlig Neues (für mich zumindest) über den Weg scrollte: Eisenbahner-Plätzchen.



Das kannte ich überhaupt nicht und fand es optisch definitiv spannend. Generell mag ich simples Buttergebäck sehr gerne, auch mal mit Konfitüre kombiniert. Und Marzipan ist auch prima, also **musste** ich das ausprobieren!

Normalerweise gehen Trends ja total an mir vorbei, aber sogar ich habe vom Dubai-Schokoladen-Hype gehört. Grundsätzlich klingt diese Schoki wirklich fein, knusprige Teigfäden, Pistaziencreme und Schokolade – genial.

Pistazie ist einer meiner Lieblingsgeschmäcker bei Eiscreme. Nichts geht über richtig gutes italienisches Pistacchio-Eis! Also gibt es heute mal ein kleines Zugeständnis von mir, was den neuesten Trend angeht. Dubai-Eisenbahner, sozusagen.

Die blanchierten Pistazien verleihen dem Marzipan ein schönes Grün, was wunderbar zum Rot der Konfitüre passt, und den Plätzchen Weihnachtsfarben verleiht. Nehmt dafür keine gerösteten, die sind nicht grün genug. Ich habe die Zutaten für die Marzipanmasse alle zusammen püriert, deshalb hatte ich noch grüne Stückchen in der Spritzmasse. Finde ich nicht so schlimm, dann sieht man, dass echte Pistazien drin sind. Aber zu große Stücke bleiben in der Tülle hängen und verunzieren die gespritzten Streifen, also haltet euch lieber ans angepasste Rezept. :)

Für 1 Blech:

TEIG

200 g Dinkelmehl 630

130 g kalte Butter, klein gewürfelt

50 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

Abrieb einer $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

MARZIPANRAND

20 g Butter, zerlassen

25 g blanchierte Pistazien

200 g Marzipan, klein gewürfelt

1 Eiweiß

AUSSERDEM

150–200 g rotes Gelee, z.B. Johannisbeer-Himbeer

Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen oder in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken oder mit der Hand zügig zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zu einer dicken Platte formen, in eine flache Schüssel legen und zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den gekühlten Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 4 mm dünn ausrollen, dann in 5 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden und diese mit Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Teigstreifen gleichmäßig mit einer Gabel einstechen. 5–7 Minuten backen.

Die zerlassene Butter mit den Pistazien in einen Mixbecher geben und pürieren. Dann mit dem Marzipan und dem Eiweiß in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren oder mit dem Stabmixer pürieren.

Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel füllen (am besten eine flache Tülle, die an einer Seite gezackt ist), die Bleche herausholen und auf jeden Teigstreifen zwei Bahnen spritzen (an den Längsseiten).

Die Teigstreifen nochmals in den Backofen geben und weitere 8–10 Minuten backen. Die Kekse sollten nur leicht goldgelb werden.

Das Gelee erwärmen, bis es flüssig ist. Das flüssige Gelee zwischen die Marzipanstreifen geben und alles abkühlen lassen, anschließend die Streifen mit einem scharfen Messer in 2 cm breite Plätzchen schneiden.



Im Nachhinein kam mir der Gedanke, dass diese Plätzchen total wandelbar sind! Man könnte sogar richtige „Dubai-Kekse“ daraus machen, indem man Schokoteig oder Schokomarzipan nimmt und Pistaziencreme statt Konfitüre. Auch mit Ingwermarmelade und Schokoladenelement könnte ich mir diese Kekse gut vorstellen. Oder mit Nougat.

Vielleicht habt ihr ja auch noch Ideen und experimentiert ein bisschen herum. Falls ihr neue Varianten ausprobiert, freue ich mich über ein Foto oder eine Verlinkung.

Jetzt wünsche ich euch aber erstmal eine entspannte, erholsame Weihnachtszeit mit euren Lieben, mit gutem Essen und Zeit für Familie und Freunde!

Macht es euch schön.

Alles Liebe,

eure Judith