

## Zutaten für den Teig:

400 g Weizenmehl (in Ö Typ W480, in D Typ 405)  
280 g zimmerwarme Butter  
100 g Puderzucker  
2 Eigelbe  
½ TL Vanillepulver  
½ TL Zitronenabrieb  
½ TL Orangenabrieb  
Prise Salz

## Füllung 1:

200 g Marzipan  
30 g Butter auf Zimmertemp.  
50 g Puderzucker  
40 g Eiweiß (=ca. 1 Eiweiß)

## Füllung 2:

ca. 300 g Himbeermarmelade, fein passiert und ohne Stückchen  
alternativ kann man auch Preiselbeermarmelade oder Powidl verwenden

## Zubereitung:

- 1) Gebt alle Zutaten für den Teig, bis auf das Mehl, in eine Rührschüssel. Rührt diese entweder mit dem Mixer oder mit den Händen kurz cremig.
- 2) Knetet portionsweise das Mehl unter. Knetet dabei nur so lange, bis sich ein kompakter Teigklumpen gebildet hat.
- 3) Halbiert den Teig und drückt jedes Stück flach (so kühlt er schneller aus) und wickelt jede Hälfte in Frischhaltefolie ein. Stellt ihn nicht zu lange kühl, ca. 30-45 min reichen aus, da er sich so leichter ausrollen lässt.
- 4) Erwärmt ihn kurz mit den Händen und rollt ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick aus.
- 5) Schneidet die unförmige Teigplatte so zu, dass die Ränder alle gerade sind. Schneidet sie anschließend in ca. 4 cm breite Bahnen mit jeweils ca. 30 cm Länge. Legt die Streifen vorsichtig auf ein Blech. Falls sie sehr weich oder brüchig sein sollten, legt sie 30 min in den Kühlschrank. Dann lassen sie sich leichter „transportieren“. Habt ihr den gesamten Teig ausgerollt und geschnitten, sind es am Ende ca. 11 lange und 5 kürzere Bahnen, verteilt auf 3-4 Backbleche.
- 6) Stecht die Streifen mit einer Gabel mehrmals ein. Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 10-12 min bis sie am Rand beige und innen noch hell sind.
- 7) In der Zwischenzeit bereitet ihr die Marzipanmasse zu (Füllung 1). Dafür mixt ihr alle Zutaten cremig (sollte das schwer gehen, knetet mit der Hand). Füllt die Masse in einen Spritzbeutel mit einer ca. 0,5 cm großen Sterntülle um.
- 8) Nehmt die Streifen aus dem Ofen und lasst sie vollständig auskühlen.
- 9) Verklebt jeweils 2 Streifen mit Füllung Nr. 2., also der heißen Himbeermarmelade.
- 10) Dressiert die Füllung Nr. 1 entlang der Ränder der fertig verklebten Streifen (nicht zu nah am Rand). In der Mitte zwischen den Marzipanstreifen entsteht so ein Hohlraum.
- 11) Gebt die Streifen wieder in den Ofen bei 230 Grad Oberhitze für ca. 5 min oder bei Grillfunktion mittlere Stufe ca. 3-5 min, bis die Bahnen Farbe angenommen haben. Behaltet sie dabei unbedingt im Auge!
- 12) Lasst sie wiederum auskühlen und füllt die Hohlräume zwischen den Marzipanstreifen mit heißer Marmelade aus.
- 13) Lasst sie auskühlen, am besten im Kühlschrank und über Nacht, da sie sich so leichter schneiden lassen. Am nächsten Tag könnt ihr sie gerade oder diagonal in kleine, ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden. Lagert eure fertigen Kekse in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt und am besten an einem kühlen, nicht feuchten Ort. Dort halten sie sich mehrere Wochen.



## Sastojci za tijesto:

400 g brašna (u AUT tip W480, u D tip 405)  
280 g maslaca na sobnoj temp.  
100 g šećera u prahu  
2 žumanjka  
½ kašičice vanilije u prahu  
½ kašičice korice od limuna  
½ kašičice korice od narandže  
prstohvat soli

## Fil 1:

200 g marcipana  
30 g maslaca na sobnoj temp.  
50 g šećera u prahu  
40 g bjelanjka (=ca. 1 bjelanjak)

## Fil 2:

ca. 300 g marmelade od malina, bez komadića  
alternativno može i od brusnice ili šljiva

## Priprema:

- 1) Sve sastojke, osim brašna, sipajte u posudu za miješanje. Kratko ih, ručno ili mikserom, kremasto umutite.
- 2) Postepeno dodajte brašno. Mijesite samo onoliko koliko je potrebno da se stvori kompaktno tijesto.
- 3) Podijelite ga i svaki komad umotajte u prozirnu foliju. Pritisnite tijesto dok ne postane plosnato jer tako će se brže ohladiti. Ne hladite predugo - 30-45 min je dovoljno.
- 4) Kratko rukama ugrijte pa razvaljajte na pobrašnjenom podlozi na debljinu od 3 mm.
- 5) Ploču tijesta tako izrežite da ima ravne rubove a potom je izrežite na trake od 4 cm širine i otprilike 30 cm dužine. Svaku traku oprezno prebacite na pleh (ostavite dovoljno razmaka). Ako se lijepo za površinu, stavite ih u frižider dok se ne stvrdnu. Tako ćete ih lakše „transportirati“. Kad ste cijelo tijesto razvaljali, na kraju ćete imati oko 11 dugačkih i 5 kraćih traka, raspoređene po 3-4 pleha.
- 6) Svaku traku viljuškom izbockajte i pecite u zagrijanoj rerni na 180 stepeni gornji/donji grijači ca. 10-12 min dok rubovi ne poprime bež boju a sredina ostane bijela.
- 7) U međuvremenu pripremite fil br. 1 : sve sastojke smiksajte dok ne dobijete kremasti fil. Ako mikserom bude teško, koristite ruke. Smjesu prebacite u špric kesicu sa zvjezdastim nastavkom od ca. 0,5 cm širine.
- 8) Trake izvadite iz rerne i ostavite da se potpuno ohlade.
- 9) Spojite uvijek po 2 trake sa vrelom marmeladom kao u videu pokazano
- 10) Na gornju traku nanesite fil br. 1 koji nanosite samo na rubove keksa. Znači, sredina ostaje slobodna.
- 11) Trake vratite u rernu na 230 stepeni gornji/donji grijači oko 5 min ili na grill funkciji 3-5 min dok ne poprime lijepu boju.
- 12) Ostavite ih da se potpuno ohlade pa ispunite prazni prostor u sredini vrelom marmeladom.
- 13) Ostavite ih da se ohlade u frižideru i najbolje preko noći jer ćete ih tako lakše rezati. Potom ih izrežite, dijagonalno ili ravno, na komade od ca. 3-4 cm širine. Ostavite da se potpuno ohlade pa ih pospite šećerom u prahu. Držite ih na suhom i hladnom mjestu u metalnom boksu, koji ste obložili kuhinjskim papirom. Tako će i nekoliko sedmica ostati svježi.

