

## *Eisenbahnschienen*

- 250g Mehl* und  
*3 TL Backpulver* auf ein Backbrett sieben und mischen; Vertiefung in der Mitte machen;  
*75g Zucker*  
*1 Päckchen Vanillezucker* und  
*1 Ei* hineingeben; mit einem Teil Mehl zu einem Brei verarbeiten; darauf gibt man  
*125g Margarine* (in kleine Stücke geschnitten, kalt). Alles mit Mehl bedecken und zu einem Kloß drücken; von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten; falls der Teig klebt, kalt stellen. Teig auf einem gefettetem  
*Blech* auswellen.  
*Füllung* in einen Spritzbeutel füllen, Längsstreifen auf den Teig spritzen, dazwischen  
*Himbeermarmelade* geben. Goldgelb Backen, erkalten lassen und in Schnitten schneiden.  
**Backen:** 30min. Ober-/Unterhitze: bei 200°C  
**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

### *Füllung*

- 300g Marzipanrohmasse*  
*70g Puderzucker*  
*50g Milch* und  
*etwas Rosenwasser* zu einer zähen Füllmasse verarbeiten.