



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 240 g Butter
- 240 g Kristallzucker
- 3 Stk. Eier
- 420 g Mehl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- gehackte Walnüsse

**Mein persönlicher Tipp**

Durch den Tausch von Nüssen mit Mandeln (Mandelblättchen) werden wunderbare Mandelbögen.:

**Johanna Aust**

Seminarbäuerin aus Vogau

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Butterbögen

**Zubereitung**

- Eidotter und Eiklar trennen. Butter, Zucker, Dotter in einer Schüssel abreiben, das Mehl unterrühren.
- Eiklar und Vanillezucker zu Schnee schlagen.
- Den Teig auf ca. 3mm ausrollen, den Schnee darauf streichen und die gehackten Walnüsse darauf streuen.
- In Rechtecke schneiden, auf das Blech geben und bei 180° ca. 10-15 min. backen.
- Sofort vom Blech nehmen und auf eine runde Form geben (z.B. Nudelwalker) und Bogen formen.
- Auskühlen lassen.

