



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 abtreiben, 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.