



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

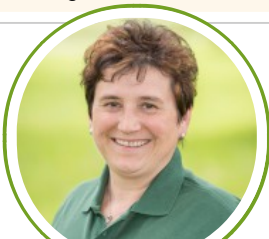
gut machbar

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

Butterbögen



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept