



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 2 Stk. Eidotter
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Apfelessig
- 2 Stk. Eiklar
- 350 g Staubzucker
- Salz

Mein persönlicher Tipp

Butter kann durch nichts ersetzt werden. Für die Butter spricht nicht nur der unvergleichliche Geschmack, sondern auch der kurze Weg von unseren Wiesen auf den Tisch und der natürliche Nährstoffgehalt.



Monika Selinger

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

Butterstangerl



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Für den Teig

- o Mehl mit Butter, Dotter, Sauerrahm, Essig und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- o Diesen zugedeckt 1-2 Stunden (ideal über Nacht) rasten lassen.
- o Teig ausrollen, kleine Stangerl (Rechtecke ca. 3 x 1 cm) schneiden und aufs Blech legen.

Für den Belag

- o Eiklar mit Staubzucker und einer Prise Salz zu einem festen Eischnee schlagen.
- o Den Eischnee auf die Stangerl aufspritzen oder aufstreichen und im vorgeheizten Backrohr (ca. 180 °C) hellgelb backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*