

# Innviertler Butterstangerln

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Geriebener Teig:

250 g glattes Mehl  
2 Dotter (Größe M)  
200 g weiche Butter  
2 EL Sauerrahm  
1 EL Essig

### Belag:

2 Eiklar (Größe M)  
250 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

## 1 Geriebener Teig für Butterstangerl:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig über Nacht kalt stellen.

## 2 Belag für Butterstangerl:

Für den Belag Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, Staubzucker und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen.

## 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Den Eischnee gleichmäßig aufstreichen. Das Ganze in ca. 5 cm lange Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**