

# Vanillestangerln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

300 g gesiebtes glattes Mehl  
200 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
150 g geriebene Nüsse nach Wahl  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Dotter (Größe M)  
1 Prise Salz

### Zum Bestreuen:

100 g Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

## 1 Mürbteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nochmals kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Ca. 2 cm dicke Stücke abschneiden und zu 5 cm langen, fingerdicken Stangerln rollen. Die Stangerln 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. 10 Minuten**

## 3 Zum Bestreuen:

Staubzucker und Vanille-Zucker vermischen und die noch heißen Stangerln damit bestreuen.