Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Butterstangen

Kuchen & Gebäck Kekse Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Teig alle genannten Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen, eher weichen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
Backofen auf 180 °C Ober und Unterhitze vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche recht- eckig oder quadratisch ca. 0.5 cm dick auswalken und mit einem Teigrad zu gleichmäßigen Stangen radeln (ca. 1 cm * 4 cm) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Für das Topping Eiweiß mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu Schnee aufschlagen, den Staubzucker nach und nach beigeben, bis eine cremige Schneemasse entsteht. In einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle füllen und die Stangen in Schlangenform damit verzieren.
Für ca. 10 bis 12 Minuten auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen backen, bis die Stangen gold- braun sind.
Fini's Tipp: Für eine richtig schöne Bräune könnt ihr eure fertig gebackenen Stangen mit einem Bunsenbrenner noch etwas karamellisieren.

ZUTATEN

Zutaten für

Zutaten für den Teig:

350 g Finis Feinstes Weizenmehl Universal

200 g Butter (Zimmertemperatur)

2 Eigelb (Zimmertemperatur)

3 El Sauerrahm

1 Pkg. Vanillezucker

50 g Kristallzucker

Prise Salz

Zutaten für das Topping:

1 Eiweiß

ca. 180 g Staubzucker (gesiebt)