



BIO-BERGGÄSEREI GOMS

3998 GLURINGEN

BUTTERSTÄNGELI

200 g weiche Butter **
250 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier **
2 EL Milch **
1 abgeriebene Zitronenschale
100 g gem. Haselnüsse
500 g Mehl

Zubereitung

Butter rühren bis sich Spitzen bilden. Zucker, Salz, Eier und Milch dazugeben, rühren, bis sich die Masse hell ist. Zitronenschale daruntermischen, Haselnüsse und Mehl mischen, zugeben, zu einem Teig zusammenfügen, eine Stunde kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl zu fingerdicken Rollen formen, in 4–5 cm lange Stängeli schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

Mit einer in kaltes Wasser getauchten Gabel leicht flachdrücken, so dass ein feines Rillenmuster entsteht, 15 Minuten kühl stellen.

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 11–13 Minuten backen.

**** in der BIO-BERGGÄSEREI GOMS erhältlich**