

Butterstangen mit Blütenkandis



Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 25 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 180 kcal

Eiweiss: 2 g

Fett: 11 g

Kohlenhydrate: 17 g

Tipps zu diesem Rezept

- Zur Dekoration einige Blütenblätter aus der Glasmühle mit dem Blütenkandiszucker herauspicken und über das Gebäck streuen.

Zutaten

300 g	Mehl
20 g	Hartweizengriess
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 g	Butter, kalt
2	Eigelb
1 TL	Weissweinessig
	Mehl zum Auswallen
	Blütenkandiszucker

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Griess, Zucker und Salz mischen. Butter in Würfelchen dazuschneiden. Alles rasch zwischen den Fingern zu einer brösligen Masse reiben. Eigelb und Essig verquirlen. Darüber giessen und rasch zu einem mürben Teig zusammenfügen.
2. Teig auf wenig Mehl zu einem 1 cm dicken (nicht dünner!) Rechteck auswallen. Daraus 6–8 cm breite Teigstreifen schneiden. Diese mit wenig Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Streifen noch warm quer in ca. 1,5 cm breite Stangen schneiden. Grosszügig mit Blütenkandiszucker aus der Mühle bestreuen.