

Butterstangerl

Ein überliefertes Rezept der Familie Daringer aus Riedau

Zutaten:

Butterziegel

- 280 g Mehl (Type 480)
- 500 g Butter

Strudelteig

- 280 g Mehl (Type 480)
- 4 Eidotter
- 1 Prise Salz (1/2 TL)
- ca. 1/8 l Weißwein

Glasur

- 3 Eiklar
- 450 g Staubzucker
- 3 EL griffiges Mehl

Butterziegel

Butter fein reiben. Mehl und Butter dann locker miteinander verkneten, einen Ziegel formen, in Alufolie wickeln und hinaus ins Kühle.

Tipp: Bei der Herstellung des Butterziegels ist besonders wichtig ist, dass Mehl und Butter dieselbe Temperatur (kalt!) haben.

Strudelteig

Mehl, Dotter und Salz in einer Schüssel mit dem Quirl器 verrühren, dann langsam den Wein zugeben. Anschließend den weichen Teig auf dem Brett mit Mehl verarbeiten, damit er etwas fester wird. Die Alufolie mit Mehl bestäuben, den Teig darin einwickeln und dann kühl stellen.

Nach mindestens einer Stunde wird der Strudelteig ausgewalzt und der Butterziegel darin eingepackt. Mit einem kühlen Nudelwalker wird der Strudel-Butterziegel dann geschlagen. Beim Zusammenlegen das Mehl abwischen und wieder länglich hinlegen. Seitlich sollte der Teig nicht einreißen. Diese Schritte drei Mal wiederholen.

Glasur

Eiklar schlagen, Zucker nach und nach zugeben und zuletzt noch das Mehl hinzufügen.

Teig dritteln, auseinander walken - günstig ist es, wenn der Teig Bläschen macht. Den Teig gleichmäßig (ca. 3 mm dick) ausrollen.

Nun ein Drittel der (relativ festen) Glasur aufstreichen und mit einem Teigrad Quadrate herstellen.

Tipp: Während der Verarbeitung immer wieder abdecken, sonst trocknet die Glasur aus.

Ab in den Backofen!

Backpapier mit Wasser bespritzen und die Butterstangerl auflegen.

Im vorgeheizten Backrohr (170-175°C Heißluft) auf der zweiten Stufe von unten rund 20 Minuten backen.

Tipp: Das verwendete Backblech muss immer kalt sein.

