Butterstangerl

Zutaten:
25 dag kühle Butter
25 dag Mehl glatt
1 EL Obers
2 EL Weißwein
Prise Salz
1 Dotter
1 MSP Backpulver
2 Eiklar
15 dag Staubzucker

Zubereitung:
Butter mit Mehl abbröseln, mit übrigen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 1/2 h kühl rasten lassen, ausrollen. Mit Teigrad Streifen schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Eiklar mit Staubzucker aufschlagen, Schnee auf Stangerl dressieren und bei 180° ca. 10 min backen.