Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Badener Stängele

## Zutaten:

70 g Butter
4 Eigelb
70 g Zucker

## Zubereitung

Butter in einem Top vorsichtig zerlaufen lassen. Den Zucker und die Hälfte des Mehls einrühren. Vom Feuer nehmen. Eigelb einrühren und zum Schluss die restlichen 70g Mehl untermischen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde lang erkalten lassen.

Zu einer Rolle formen, kleine Scheiben abschneiden und diese zu Kleinfinger-dicken Röllchen formen. Diese Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Das Besondere daran ist der intensive Geschmack nach Eigelb. Tipp: Die Stängele zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.