

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Badener Stangerl

---

## Badener Stangerl

### Zutaten:

140 Gramm Mehl  
70 Gramm Butter  
70 Gramm Zucker  
4 Eigelb

### Zubereitung:

Butter in einem Topf vorsichtig zerlaufen lassen. Den Zucker und die Hälfte des Mehls einrühren.

Vom Herd nehmen. Eigelb einrühren und zum Schluss die restlichen 70 Gramm Mehl untermischen. Im Kühlschrank etwa eine Stunde lang kalt werden lassen.

Zu einer Rolle formen, kleine Scheiben abschneiden und diese zu kleinfingerdicken 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. Man kann auch die Stangerl zur Hälfte in Kuverture tauchen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](http://Weihnachtsplaetzchen.de).

### Geeignete Getränke:

coffee

---

**Quell-Link:** <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/badener-stangerl>