# Buttergebäck

Das selbst gebackene, s-förmige Buttergebäck schmeckt hervorragend zu einer Tasse Tee oder Kaffee.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 125 g | Butter |
| 125 g | Zucker |
| 3 Stk. | Eidotter |
| 250 g | Weizenmehl |

## Zubereitung

1. Für das einfache **Buttergebäck** die Butter cremig rühren, abwechselnd Zucker und Eidotter zugeben und verrühren. Das Mehl hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu fest sein, kann man ein Eiweiß hinzufügen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und S-förmig auf das Backblech spritzen. In den vorgeheizten Backofen schieben und zirka 10 Minuten goldgelb backen.

## Tipp

Ein Eigelb mit einem Esslöffel Milch verquirlen und das Buttergebäck vor dem Backen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.