



# Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

## 17. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Regina Tyroller aus Gerolfing - sie stellt ihre Rosinenstangerl vor

### Zutaten

275 g Mehl  
2 Päckchen Vanillezucker  
etwas Salz  
4 Esslöffel Milch  
250 g Butter

Zum Füllen  
200 g Rosinen  
in Rum getränkt

### Zubereitung

Butter, Mehl, Salz, Vanillezucker und Milch zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig mit Folie abdecken und kalt stellen.

Den Teig dünn ausrollen und in Rechtecke von etwa 4 x 5 cm schneiden. Auf jedes Teigstück einige abgetropfte Rosinen legen, darin einwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 190°C ca. 15 Minuten backen.

Nach Belieben das erkaltete Gebäck mit Puderzucker bestäuben oder die beiden Enden mit Schokolade bestreichen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Regina Tyroller