



Mailänderli

Vor- und zubereiten: ca. **45 Min.**

Backen: ca. **10 Min.**

Kühl stellen: ca. **150 Min.**

100 g: 427 kcal, F 21 g, Kh 53 g, E 7 g

Zutaten

für 8 Personen

250 g **Butter**, weich

225 g **Zucker**

1 Prise **Salz**

3 frische **Eier**

1 **Bio-Zitrone**

500 g **Mehl**

1 frisches **Eigelb**

1 TL **Milch** oder Rahm

Zubereitung

1. Butter in einer Schüssel verrühren. Zucker und Salz darunterverrühren. Ein Ei nach dem andern darunterverrühren, weiterverrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone Schale abreiben, darunterverrühren.
2. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 7 mm dick auswallen. Verschiedene Formen ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Guetzli ca. 15 Min. kühl stellen. Eigelb und Milch verrühren, Guetzli damit bestreichen.
4. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Mailänderli auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: In einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Mailänderli mit Hagelzucker: 1 Portion Mailänderliteig zubereiten und Guetzli ausstechen, statt mit Eigelb mit dem ganzen Ei, verklopft, bestreichen. Hagelzucker darüberstreuen. Backen: wie oben.

Mailänderli mit Zitronenglasur: 1 Portion Mailänderliteig zubereiten und Guetzli ausstechen, jedoch nicht mit Ei bestreichen. Backen: wie oben. 150 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und evtl. ½ EL Wasser verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Glasur auf den noch warmen Guetzli verteilen, nach Belieben mit Silberkügelchen oder Mandelblättchen verzieren, trocknen lassen.
