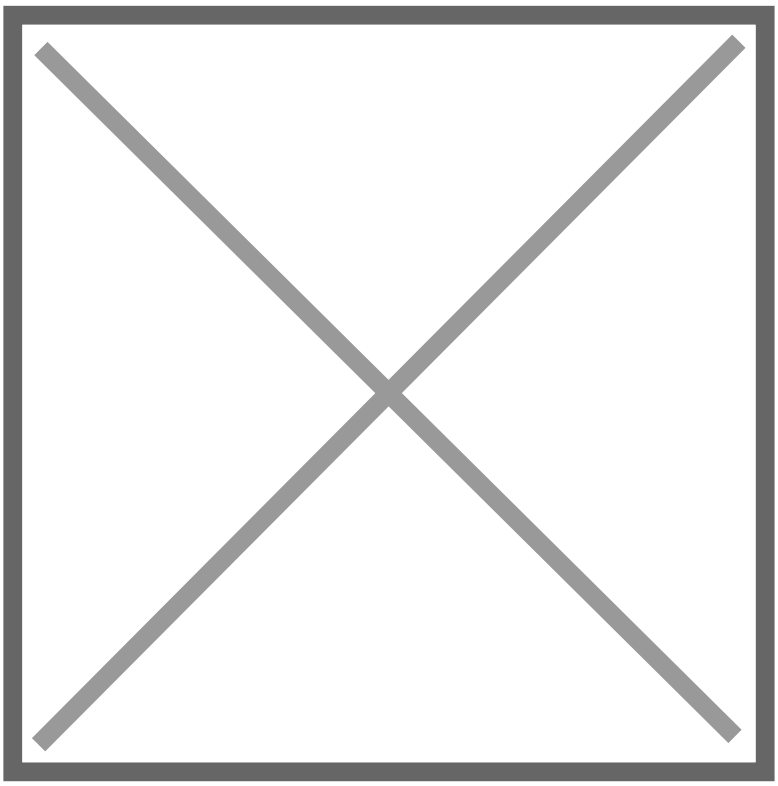
Mailänderli

From: swissmilk.ch



Prep	1:00
Cook	1:10
Yields	60 units

Das Mailänderli ist einer der Stars unter den Weihnachtsguetzli. Das Original-Rezept für den Mailänderli-Teig ist einfach und enthält Tipps zum Dekorieren.

Ingredients

- 250 g Butter, weich
- 250 g Zucker
- 0.5 Päckli Vanillezucker
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- 2 Eigelb zum Bestreichen

Instructions

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazurühren. Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen, in Folie gepackt ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl 6-8 mm dick auswallen. Aus dem Teig verschiedene Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen, an der Kälte leicht antrocknen lassen, Vorgang wiederholen.
3. In der Mitte des auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.

Revision #1
Created 2023-06-22 06:53:16 UTC by Žygimantas
Updated 2024-02-17 18:34:22 UTC by Žygimantas