

Mailänderli-Rezept

Zutaten

- 250 g Butter, weich
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 frische Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 500 g Mehl
- 1 frisches Eigelb (zum Bestreichen)
- 1 TL Milch oder Rahm

Zubereitung

Butter in einer Schüssel verrühren, bis sie weich ist und sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazugeben und unterrühren. Eier nacheinander dazugeben und weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale abreiben und darunter rühren. Mehl hinzugeben und zu einem Teig kneten. Teig etwas flach drücken und zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig mit wenig Mehl auf ca. 7 mm Dicke auswalen. Mit Förmchen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Diese für ca. 15 Minuten kühl stellen. Milch und Eigelb verrühren und die Guetzli damit bestreichen.

Guetzliblech in die Mitte des Ofens schieben und für ca. 8–10 Minuten backen. Mailänderli anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.