

Mailänderli

ergibt ca. 80 Stück, je nach
Grösse der Ausstecher

Kühl stellen: Teig ca. 2 Std. / Guetzli ca. 15 Min.
Backen: ca. 10 Min.

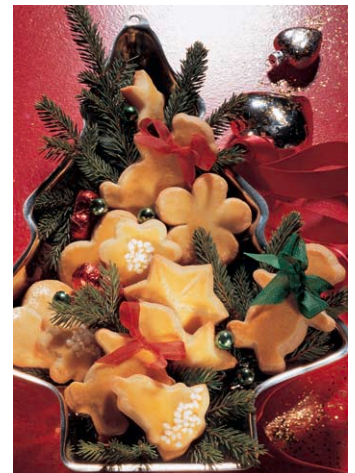
250 g Butter oder Margarine	in einer Schüssel weich rühren
225 g Zucker	
1 Prise Salz	
3 Eier	alles beigeben, rühren, bis die Masse hell ist
1 Zitrone	Schale abreiben, beigeben
500 g Mehl	beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen
1 Eigelb, verdünnt	zum Bestreichen

Formen: Teig portionenweise auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen. Verschiedene Förmchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen, mit Eigelb bestreichen. Vor dem Backen nach Belieben Gabel mit leichtem Druck schräg über die mit Eigelb bestrichenen Guetzli ziehen, oder vor dem Bestreichen mit dem Messerrücken Kerben anbringen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tip

Bleiben beim Guetzle Eigelb übrig, lassen sich diese wie folgt für die Mailänderli verwenden: 3 Eigelb, 1 Ei und 3–4 Esslöffel Milch.



Varianten

mit Hagelzucker

Mailänderli statt mit Eigelb mit leicht verklopftem Eiweiss bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backen: Siehe oben.

Lebkuchen-Bärchen

1 Portion Teig vor der Mehlzugabe 1½ Teelöffel Lebkuchengewürz mit der abgeriebenen Zitronenschale beifügen.

Formen: Siehe oben. Bärchen ausstechen.

Backen: Siehe oben. Nach dem Auskühlen Bärchen mit farbiger Masche verzieren.



Mailänderli-Tannen

1 Portion Teig statt der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone die abgeriebene Schale 1 Orange und 100 g sehr fein gehacktes Orangeat beifügen.
Formen: Siehe oben Verschieden grosse Tännchen ausstechen, **nicht** mit Eigelb bestreichen.
Backen: Siehe oben
Verzieren: mit Puderzuckerglasur, gehackten kandierten Früchten, Silberkügeli und Dekor-Zucker.
Tip: Da die glasierten Guetzli sehr süss werden, dem Teig nur 200 g Zucker beifügen.



Päckli-Anhänger und Baumschmuck

Aus 1 Portion Teig beliebige Förmchen ausstechen.
Zum Aufhängen: Mit Holzspiesschen kleine Löcher anbringen. Spiesschen während des Backens darin stecken lassen.
Kränzchen formen: Aus dem Teig dünne Rollen drehen, Zöpfchen flechten, diese zu Kränzchen oder Herzen formen.
Fertig zubereiten und backen: Siehe oben
Tip: Statt mit Eigelb nach dem Backen mit Puderzuckerglasur bestreichen, nach Belieben verzieren.