

MAILÄNDER-GIPFELI

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Ergibt 16 Stück

TEIG

75 g	Butter
75 g	Zucker
1	Prise Salz
1	Ei
1	unbehandelte Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
175 g	Mehl

1 Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunterühren. Ei begeben, weiterühren, bis die Masse heller ist.

2 Zitronenschale und Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, ca. 30 Min. kühl stellen.

FÜLLUNG

150 g	Backmasse mit Mandeln, in Stücken
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
2	Mandarinen oder 1 unbehandelte Orange, abgeriebene Schale und 1 Esslöffel Saft
1	Esslöffel Kirsch
1	Eigelb, verklopft
2	Esslöffel Mandelblättchen zum Verzieren

Alle Zutaten bis und mit Kirsch mit einer Gabel gut mischen.

FORMEN Teig auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 3mm dick rund auswallen. Teig in 16 Dreiecke teilen (z. B. mit «Gipfeler»). Marzipanfüllung auf die Mitte der Teigstücke verteilen, Teigstücke locker bis zur Spitze aufrollen, Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen. Gipfeli mit Eigelb bestreichen, Mandelblättchen darüberstreuen.



BACKEN ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

SCHNELLER GEHTS mit 500 g Butter-Mailänderli-Teig.

DAZU PASST Affogato al caffè.

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.

4	Kugeln Vanilleglace
4 dl	starker Kaffee (z. B. Espresso), heiss

Vanilleglace in Gläser verteilen, den heissen Kaffee darübergossen, sofort servieren.