

Zubereitung

Mailänderli



Nährwert pro 100 g:

427 kcal
F 21 g
Kh 53 g
E 7 g

ca. 45Min
4 Personen
vegetarisch

250 g Butter	in einer Schüssel weich rühren
225 g Zucker	
1 Prise Salz	darunterrühren
3 frische Eier	ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist
1 unbehandelte Zitrone , nur abgeriebene Schale	
500 g Mehl	beigeben, mit einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen
1 frisches Eigelb , mit	
1 TL Wasser verdünnt	zum Bestreichen

Formen:

Teig ca. 15 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 8 mm dick auswallen. Verschiedene Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Guetzi ca. 15 Min. kühl stellen. Mit Eigelb dünn bestreichen. Nach Belieben vor dem Backen eine Gabel mit leichtem Druck schräg über die mit Eigelb bestrichenen Guetzi ziehen.

Backen:

ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Lässt sich vorbereiten:

Mailänderli 1–2 Wochen im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Varianten:

Mailänderli mit Hagelzucker: 1 Portion Mailänderliteig zubereiten und formen wie oben. Statt mit Eigelb mit dem ganzen Ei, verklopft, bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. Backen: wie oben.

Mailänderli mit Zitronenglasur: 1 Portion Mailänderliteig zubereiten und formen wie oben, nicht mit Ei bestreichen. Backen: wie oben, herausnehmen, noch warm glasieren. Glasur: 150 g Puderzucker mit 2 Esslöffel Zitronensaft und evtl. 1/2 Esslöffel Wasser gut verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Verzieren: Nach Belieben Silberkügeli oder Mandelblättchen, geröstet, auf die noch feuchte Glasur streuen, trocknen.