Mailänderli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit

Zubereitung

250 g Butter

250 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 Zitrone

500 g Mehl

Zitrone waschen und Schale abreiben. Butter schlagen, bis sich Spitzen bilden. Zucker zugeben und schaumig schlagen. Eier nach und nach dazugeben und mischen. Zitronenabrieb und Salz beifügen und anschliessend das Mehl daruntermischen. Teig in Klarsichtfolie verpacken und für 2 Stunden kühl stellen.

2 Eigelb, zum Bestreichen

Teig 8–10 mm dick auswallen und mit einem Rillholz darüberrollen. Mailänderli ausstechen, mit Eigelb bestreichen und Mailänderli für 30 Minuten kalt stellen.

Gargut einschieben

Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021