

Mailänderli



Zutaten

Für ca. 40 Stück, je nach Grösse der Ausstecher

½	Zitrone, geriebene Zitronenschale
100 g	Zucker
250 g	Mehl
125 g	Butter, in Stücken
1	Ei
1 Prise	Salz
1 EL	Vanillezucker

Zum Bestreichen

1	Eigelb
---	--------

Zubereitung

1. Zitronenschale und Zucker in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10**, pulverisieren.
2. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu, **1 Min./Stufe 4**, danach **3 Min./Teigmodus**, kneten.
3. Zu einem Teig zusammenfügen und zugedeckt ca. 1-2 Stunden kühl stellen.
4. Teig portionenweise auf wenig Mehl 8 mm dick auswallen. Verschiedene Förmchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Minuten kühl stellen, mit Eigelb bestreichen.
5. Den Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
6. Auf die mittlere Schiene ca. 12-14 Minuten goldgelb backen, die Garzeit hängt von Ihrem Ofen ab. Die Mailänderli auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipps

- Die Mailänderli können bis 2 Wochen in eine luftdicht verschliessbare Keksdose aufbewahrt werden.

