



Mailänderli (kerstkoekjes)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	2 Hrs 30 Mins
Gaartijd	6 Mins
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

250 g boter
250 g suiker
2 eieren
1 snufje zout
1 citroen
500 g bloem

De citroen wassen en de schil raspen. De boter kloppen tot deze romig is. Suiker toevoegen en kloppen tot het mengsel schuimig is. De eieren stuk voor stuk toevoegen en eronder roeren. De geraspte citroen en zout toevoegen en vervolgens het meel eronder mengen. Het deeg in huishoudfolie inpakken en gedurende 2 uur koud zetten.

2 eigeel, om te bestrijken

Het deeg 8-10 mm dik uitrollen en met een gegroefde deegroller eroverheen rollen. De koekjes uitsteken, met eigeel bestrijken en gedurende 30 minuten koud zetten.

Ovenruimte tot 200 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

De bakplaten achtereenvolgens in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the food in

Top/bottom heat 200 °C gedurende 6 Mins

Accessoires

2 bakplaten

