



Mailänderli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Ruhezeit	2 Std. 30 Min.
Garzeit	6 Min.
Gerät	Combair HSE ab 2015

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.

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

Kuchenbleche nacheinander in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Ober-/Unterhitze 200 °C während 6 Min.

Zubehör

2 Kuchenbleche

