AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Winter	Europa

MAILÄNDERLI



Rezept: Marcel Paa, Sins. In: AZ, 15. 12. 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In vielen Schweizer Familien wird nie ohne Mailänderli Weihnachten gefeiert. Der Zitronenabrieb gibt dem meistgebackenen Guetzli einen neuen Drive. (+1 Std. kühlen)

ZUTATEN (20 PERSONEN)

200 g	Weissmehl	1	Ei
100 g	Butter	1 Pr	Salz
100 g	Zucker	1	Bio-Zitrone, Abrieb
		1	Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Weissmehl, Butter, Zucker, Ei, Salz und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig kneten.
2. Mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Alternativ kann der Teig auch über Nacht an einem kühlen Ort gelagert werden.
3. Nun den Teig auf wenig Mehl etwa einen Zentimeter dick auswallen und ausstechen. Runde Förmli, etwa Herzen, eignen sich besser.
4. Backofen auf 200° C Ober- und Unterstufe (Umluft 180-190° C) vorheizen. Eine knappe Prise Salz zum Eigelb geben und mit einer Gabel schaumig rühren. Falls zu dickflüssig, etwas Wasser zufügen. Die Teiglinge damit dünn bestreichen. Guetzli mind. 10 Min. backen.