

Rezepte

Butter Mailänderli

250 gr Kochbutter
250 gr Zucker
wenig Salz
1 St Bio Zitrone, abgeriebene Schale
2 St frische Eier
500 gr Weissmehl
2 TI Vollmilch

Eigelb zum bestreichen



Zubereitung

Butter schaumig rühren bis sich Spitzen bilden. Zucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale und Eier zugeben, rühren bis die Masse hell ist. Weissmehl dazusieben, kurz verrühren und zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie gewickelt einige Stunden kühl stellen.

Butter Mailänderliteig auf wenig Weissmehl 6 mm dick auswallen, mit Förmlü Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, kühl stellen. Vor dem Backen die Butter Mailänderli mit Eigelb bestreichen.

Backen

Butter Mailänderli in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 12 Minuten Backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.