

backen



Mailänderli

250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Messerspitze Salz
2 ganze Eier
2 Eigelb
abgeriebene Schale von
1 Zitrone
500 g Mehl
2 Eigelb
2 Teelöffel Rahm

1. Die Butter mit einer Kelle so lange rühren, bis sich Spitzchen bilden. Dann den Zucker und das Salz beifügen und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker fast vollständig aufgelöst hat.
2. Ein Ei beziehungsweise Eigelb nach dem anderen unterrühren.
3. Die Zitronenschale und das Mehl beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl stellen.
4. Den Teig auf wenig Mehl $\frac{1}{2}$ cm dick auswallen. Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Wenn möglich vor dem Backen nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde kühl stellen.
5. Die Eigelb mit dem Rahm verrühren und die Guetzli damit bepinseln.
6. Die Mailänderli auf der mittleren Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens während 15–20 Minuten goldgelb backen.