

## Mailänderli

### Zutaten

Ergibt ca. 60 Stück

Teig:

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1/2 Päckli Vanillezucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale

2 Eier

500 g Mehl

Mehl zum Auswallen

ca. 2 Eigelb zum Bestreichen



### Zubereitung

1. Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazurühren. Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen, in Folie gepackt 1-2 Stunden kühl stellen.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl 6-8 mm dick auswallen. Oberfläche evtl. einkerben, aus dem Teig verschiedene Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen, an der Kälte leicht antrocknen lassen, Vorgang wiederholen.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.

Statt Mailänderli mit Eigelb zu bestreichen, Guetzli nach dem Backen glasieren: 100 g Puderzucker und einige Tropfen Zitronensaft verrühren, Masse halbieren. Unter die eine Hälfte 1 Brieflein Safran mischen. Mailänderli mit Hilfe eines Pinsels oder Zahnstochers glasieren.

### Nährwerte

Ein Stück enthält: 81 kcal, 1g Eiweiss, 4g Fett, 10g Kohlenhydrate.