

Mailänderli-Rezept

250g Butter

225g Zucker

3 Eier

500g Mehl

1/2 Päckli Vanillezucker

geriebene Zitronenschale

Die Butter bereits zwei Stunden früher aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn sie bereits weich ist mit dem Zucker mischen bis es eine weiche Masse gibt. Die Eier, das Mehl, den Vanillezucker und die geriebene Zitronenschale dazugeben und gut mischen. Den Teig 1-2 Stunden kalt stellen bevor ihr die Gützi ausstecht.

Tipp vom Bäckerforum Aeschlimann in Zollbrück:

Die Mailänderli mit Haselnüssen, Pistazien oder geriebener Orangenschale verfeinern.

Der Vanille Geschmack wird intensiver wenn eine frische Schote ausgekratzt und verwendet wird.

Zum Schluss die Mailänderli glasieren mit flüssiger Schokolade und mit Perlen oder Marzipan dekorieren.

