

Ergibt 70 Stk.

Dauer: ca. 30 min. + 1 h kühlstellen + 10 - 12 min. backen

Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 g Butter (weich)
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Zitrone
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 2 Eigelb



Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Salz mit dem Handrührgerät (oder Küchenmaschine) in einer Schüssel aufschlagen
2. Eier und abgeriebene Schale der Zitrone dazugeben und weiterrühren, bis die Masse heller wird
3. Mehl dazusieben und zu einem gleichmässigen Teig mischen (nicht kneten)
4. Teig für 1 Stunde kühlstellen und danach für 15 min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen
5. Teig auf 7 mm Dicke ausrollen und Mailänderli mit Formen nach Wahl ausstechen
6. Mailänderli mit dem Eigelb bestreichen und für 15 min. im Kühlschrank kühlstellen
7. In der Zwischenzeit Backofen auf 180°C vorheizen
8. Mailänderli ein zweites Mal bestreichen und dann 10 - 12 min. in der Mitte des Ofens backen