

Bunte Mailänderli

etwa 100 Stücke



gelingt leicht

☉ ☌ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

250 g Butter weich
250 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 Eier
2 Eigelb
1 Prise Salz
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
500 g Mehl

Zum Bestreichen:

2 - 3 Eigelb
1 EL Rahm

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften
Glamour
1 Pck. Dr. Oetker Sugar Decorations
Dr. Oetker Streudekor Christmas
Party

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 170 °C

2 Teig:

Die Butter schaumig rühren. Alle Zutaten nach und nach zugeben und mit dem Mixer gut verrühren. Das Mehl auf die Masse sieben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und **ca. 60 Minuten** kalt stellen.

5 mm dick auswallen und beliebige Formen ausstechen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen.

3 Zum Bestreichen:

Die Eigelbe und den Rahm verquirlen und die Guetzli bestreichen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 13 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 13 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Dekorieren:

Die Guetzli nach Belieben mit Streudekor und Sugar Decorations dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Finesse Geriebene Zitronenschale kann auch durch Finesse Geriebene Orangenschale ersetzt werden.

