

Mailänderli

etwa 100 Stk.



gelingt leicht

● bis zu 60 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

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: mittlere Rille

Backzeit: etwa 13 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Finesse Geriebene Zitronenschale kann auch durch Finesse Geriebene Orangenschale ersetzt werden.
- Die Mailänderli ohne Ei-Anstrich backen und die ausgekühlten Guetzli mit Kuchenglasur bestreichen und mit Dr. Oetker Decor verzieren.
- Die Mailänderli ohne Ei-Anstrich backen und die noch warmen Guetzli mit einer Glasur aus Puderzucker und Zitronen- oder Orangensaft bestreichen.

Rezept N°1974

Ergänzt sich gut als Eigelbverwertung mit dem Rezept "Mandelhäufchen".

