

Mailänderli



500 g Butter
500 g Zucker
6 Eier
etwas Salz
2 abgeriebene Zeste
1 Saft einer Zitrone
1 kg Mehl
Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Butter auf Raumtemperatur bringen und schaumig rühren.

Eier, Salz, Zucker und Zitronenschale langsam zugeben und am Schluss noch das Mehl einrühren.

Den entstehenden Teig zugedeckt einige Stunden an der Kühle ruhen lassen.

Den Teig danach in 5-6 Stücke teilen und auf der gut mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwa bleistift dick (5 mm) auswallen.

Beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.

Ausgestochene Formen mit etwas verklopftem und mit etwas Zucker vermischtem Eigelb bestreichen.

Bei mittlerer Hitze hellbraun backen (10 min bei 180-200 °C).

