

Mailänderli

Zutaten

für 55-65 Stück

Backpapier für das Blech

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Zitrone, abgeriebene Schale

2 Eier

500 g Mehl

2 Eigelb, mit 2 TL Milch verdünnt



Zubereitung

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazu sieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen.
In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig auf wenig Mehl 7-10 mm dick auswallen. Verschiedene Formen ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen
15 Minuten kühl stellen. Mailänderli mit Eigelb bestreichen.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 9-11 Minuten backen.