

Mailänderli



Zubereitung

3 Eier
250 g Butter
250 g Zucker
500 g Mehl
1 Zitronenschale abgerieben
1 Eigelb

- Butter + Zucker + Eier schaumig rühren
- 1 Prise Salz + Zitronenschale begeben, zusammenfügen und kühlstellen
- Ca. 4 mm dick auswallen
- Förmli ausstechen
- Guetzli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- Mit Eigelb bestreichen
- Ca. 10 Minuten kühlstellen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 10 Minuten backen