



MAILÄNDERLI-REZEPT

Für rund 100 – 120 Mailänderli



Zutaten:

360 g *Butter*
180 g *Zucker*
90 g *Eigelb*
25 g *Zitronenzeste*
Prise *Salz*
3 g *Vanille Aroma*
600 g *Weissmehl*



So wirts gemacht:

Butter und Zucker mischen bis eine luftige, helle Masse entsteht.

Anschliessend Eigelb, Zitronenzeste, eine Prise Salz und Vanille Aroma dazugeben und gut daruntermischen. Mehl begeben und zu einem gleichmässigen Teig kneten. Den fertigen Teig zugedeckt 1 Stunden kühl stellen.

Den Teig zwischen Backpapier gleichmässig 1cm-dick ausrollen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen, und die Mailänderli auf der mittleren Schiene ca. 5 bis 6 Minuten backen. Auf Blech ab-, auf Kuchengitter auskühlen lassen.

Sprüngli