

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Mailänderli

Für den Teig:

250 g Butter, weich

250 g Zucker

½ Päckli Vanillezucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale

2 Eier

500 g Mehl

2 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazu rühren. Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazu sieben, zu einem Teig zusammenfügen, in Folie gepackt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl 6-8 mm dick auswallen. Aus dem Teig verschiedene Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen, an der Kälte leicht antrocknen lassen, Vorgang wiederholen.

In der Mitte des auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.

Tipp: Statt Mailänderli mit Eigelb zu bestreichen, Guetzi nach dem Backen glasieren: 100 g Puderzucker und einige Tropfen Zitronensaft verrühren, Masse halbieren. Unter die eine Hälfte 1 Brieflein Safran mischen.

Mailänderli mit Hilfe eines Pinsels oder Zahnstochers glasieren.

