



# Mailänderli

## Zutaten für 60 Stück

Butter   weich	180 g
Kristallzucker	180 g
Vanillesamen	4 Prisen
Vollei   Ei verquirlt	72 g
Zitronenabrieb   Bio	1/2 Stk.
Weissmehl	360 g



Menge:	60 Stück
Backzeit:	8 bis 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

## Zubereitung:

**1.** Schlage die weiche Butter zusammen mit dem Zucker und den Vanillesamen schaumig und rühre dann langsam das Vollei ein. Sobald Du eine cremige Masse erhältst, kannst Du den Zitronenabrieb einer halben Bio-Zitrone und das Weissmehl hinzufügen. Fügt sich alles langsam zu einem Teig zusammen, kannst Du diesen nun auf Deiner Arbeitsfläche vollständig zu einem Teig auskneten. Drücke den Teig nun flach, wickle ihn in Frischhaltefolie ein und gib ihn für ca.1 Stunde in den Kühlschrank.

**2.** Heize den Backofen auf 200 °C Umluft vor.

Hole den Teig aus dem Kühlschrank, gib etwas Weissmehl auf Deine Arbeitsfläche und rolle den Teig mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 5 oder 8 mm aus. Jetzt kannst Du die Guetzli mit Ausstechern Deiner Wahl ausstechen. Solltest Du unsere Prägeausstecher verwenden, dann kannst Du die Guetzli nah dem Ausstechen noch mit einem schönen Motiv prägen. Dafür musst Du einfach den Hebel des Ausstechers kurz herunterdrücken, solange das Plätzchen noch auf der Arbeitsfläche liegt.

**3.** Löse die Guetzli aus dem Auswerfer, indem Du den Hebel in der Luft nach unten drückst und lege die Mailänderli dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Bestreiche die Guetzli jetzt noch mit etwas Vollei und backe sie anschliessend für 8 bis 10 Minuten im auf 200 °C Umluft vorgeheizten Backofen.