

Mailänderli

Zutaten:

125g Butter, weich

125g Zucker

5g Vanillezucker

Abrieb ½ Zitrone

1 Ei Größe M

220g Mix C / Mix Kuchen & Kekse

zum Abstreichen

2 Eigelbe

Herstellung:

Die Butter mit dem Schneebesen der Küchenmaschine leicht schaumig schlagen, dann Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren. Anschließend das Ei zugeben und so lange rühren, bis die Masse hell geworden ist. Nun den Schneebesen gegen den Knethaken tauschen.

Das Mehl auf die Masse sieben und alles zu einem Teig verkneten. So viel wie nötig, aber so wenig wie möglich kneten.

Der Teig ist sehr weich und wird nun in Frischhaltefolie verpackt für 1 bis 2 Std in den Kühlschrank gelegt.

Den gut gekühlten Teig zwischen Folie oder auf der nicht zu stark bemehlten Arbeitsplatte auf eine Dicke von max. 6 bis 8 mm ausrollen und verschiedene Formen ausstechen.

Diese Kekse auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit dem Eigelb abstreichen und antrocknen lassen.

Den Ofen auf 180°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) aufheizen.

Für ca. 10 min backen, danach auf einem Gitter auskühlen lassen.