



Mailänderli

Zutaten

125g Butter, weich
1 Ei
125g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Zitrone, Schalenabrieb
250g Mehl
1 Eigelb

Zubereitung

- 1. Ofen auf 180°C O/U vorheizen.**
Die weiche Butter in der Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden. Das Ei, Zucker, Zitrone und Salz begeben, rühren bis die Masse hell ist.
2. Das Mehl dazugeben, verrühren, Teig zusammenfügen, in Frischhaltefolie für ca. 30min. kühl stellen.
3. Der Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 8-10mm dick auswallen.
Mit Förmchen ausstechen.
Auf mit Backpapier belegtes Blech geben.
4. Das Eigelb verklopfen und die Plätzchen damit bestreichen. Für ca. 10-15min. backen.

