

Mailänderli



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit + 2 Stunden



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 10 Personen

Eigenschaften



Teller Nachspeise - Kekse



Typisches Produkt Weihnacht - Spezialitäten



Geeignet für Winter - Weihnachtszeit

ZUTATEN

Mailänderli

- 21 g ganze Eier
- 44 g Zucker
- 48 g Kochbutter
- Prise Salz
- Etwas Zitronenschale
- 88 g Weissmehl
- 10 g ganze Eier zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Mailänderli

1. Die Butter schmelzen und das Mehl sieben;
2. Das Ei und den Zucker mischen;
3. Die erweichte Butter, Zitronenschale und Salz hinzufügen und mit dem Mehl vermischen;
4. Lassen Sie den Teig über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ruhen;
5. Den Teig auf eine Dicke von 10-12 mm ausrollen und mit einem gerillten Holz markieren;
6. Verschiedene Formen ausschneiden, zweimal mit Ei bestreichen;
7. Im Backofen bei ca. 180-200 °C und geöffneter Tür backen für ca. 10 Minuten.