

## Mandel - Mailänderli Orginal (Ch)

Kategorien: Weihnachten, Land, Schweiz, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

		(Original Schweizer Mürbeteig-Guetsli)
250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Zitrone(n), unbehandelt, Schale fein gerieben
2	groß.	Ei(er)
400	Gramm	Mehl (Weissmehl)
100	Gramm	Mandel(n), gemahlene, geschälte
		Für die Glasur:
4		Ei(er), davon das Eigelb
2	Essl.	Milch
2	Messersp.	Zucker

### Anleitung:

Butter in einer Schüssel schaumig rühren, bis sich Spitzen bilden. Zucker einrieseln lassen und 10 Minuten kräftig rühren, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Salz, abgeriebene Zitronenschale und Eier dazugeben. Rühren, bis die Masse hellcremig und luftig ist. Mehl und Mandeln dazugeben, alles zu einem Teig zusammenfügen. Nicht rühren! Den Teig zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen. Den Teig portionenweise 5 bis 7 mm dick auswallen und beliebige Formen ausstechen und auf Blech (Baktrennpapier) legen. (Ähnliche Formengröße pro Blech!) Die Glasur zubereiten, die Mailänderli damit bestreichen und noch einmal kurz kühl stellen. Die Mailänderli backen: zirka 10 bis 15 Minuten in der Mitte des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens. Auf Gitter auskühlen lassen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten