

# Mailänderli Rezept

## Zutaten

- 250 g Butter
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- Schale einer Zitrone
- 500 g Mehl
- Wasser

## Zubereitung des Teigs

1. Butter, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und alles gut vermischen.
2. 3 Eier hinzufügen und weiter rühren, bis die Masse heller wird.
3. Zitronenschale und Mehl hinzufügen und mischen, bis ein homogener Teig entsteht.  
Den Teig mindestens 2 Stunden kühl stellen.

## Formen der Guetzli

1. Den Teig 15 Minuten vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und nach Belieben ausstechen.
3. Die ausgestochenen Guetzli erneut 15 Minuten kühlen.

## Bestreichen der Mailänderli

1. 2 Eier mit Wasser verquirlen.
2. Die Guetzli mit der Eiermischung bestreichen. Optional mit einer Gabel feine Muster ziehen.

## Backen der Guetzli

1. Die Guetzli in der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens für 10 Minuten backen.
2. Sobald die Guetzli goldgelb sind, auf einem Gitter auskühlen lassen.