

Meiländerli

Ingredients

125 g	weiche Butter	in Schüssel geben Rühren, bis sich Spitzen bilden
1	frisches Ei	
125 g	Zucker	beifügen Rühren, bis die Masse hell ist
1 Prise	Salz	Schale dazugeben
1/2	Zitrone	
250 g	Mehl	zugießen, verrühren, zusammenfügen Zugedeckt an der Kälte ruhen lassen Tag 1-7 am dünn ausrollen Formen ausstechen Auf mit Backpapier belegtes Blech geben
1	Eigelb	verköpfen, bestreuen Backen Ofentemp. 180 °C 10-15 Min.

• Kugeln oder Mandelschellen vor dem Backen auf die Meiländerli setzen
• Farbigen Marzipan zwischen Frischhaltefolie oder Backpapier dünn ausrollen
• Marzipan zwischen 2-3 die gebackenen Meiländerli legen

125 g butter, soft
125 g sugar
1/4 packet vanilla sugar
1/2 lemon, grated peel
1 eggs
250 g flour
1 egg yolk for coating



Preparation

Preparation

1h

Cook/bake

10 min

Put in cool

1h

Total:

2h 10 min



Recipe

Stir butter until peaks form. Add sugar, vanilla sugar and lemon zest. Add eggs, stir until mixture is light in color. Sift in flour, combine to form dough, chill wrapped in plastic wrap about 1 hour.

Roll out the dough in portions on a little flour to a thickness of 6-8 mm. Cut out different shapes from the dough. Place on a baking tray covered with baking paper. Brush with egg yolk, leave to dry slightly in the cold, repeat the process.

Bake in the middle of the oven preheated to 200°C top/bottom heat (180°C hot air/fan) for approx. 10 minutes.