

# MAILÄNDERLI



## Zutaten:

- 75 g weiche Butter
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- wenig Salz
- wenig Zitrone
- 175 g Mehl

## Glasur/Garnitur:

- 1 Eigelb

## Zubereitung:

- Butter in einer Schüssel rühren, bis sich Spitzchen bilden
- Ei, Zucker und Salz dazu geben und rühren, bis die Masse hell ist
- Zitronenschale abreiben und zu der Masse geben
- Mehl dazu sieben, verrühren und zusammenfügen
- Teig ca. 1 cm dick auswallen und mit Förmchen Guetzli ausstechen
- Die Guetzli mit Eigelb bestreichen
- Das untere Gitter in die OMNIA Backofenform legen
- Mailänderli darauf verteilen
- Oberes Omnia Backblech einlegen und weitere Guetzli darauf verteilen

Für 15 Minuten auf hoher Stufe backen

