



Mailänderli à la Guggi

- 350 g Weizenmehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 50 g Speisestärke (Maizena)
- 200 g Butter
- 190 g Staub-/Puderzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eidotter/ Eigelb
- Prise Salz
- Zitronenabrieb von einer Zitrone

Weiters:

- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Per Hand:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde machen. Die restlichen Zutaten in die Mulde geben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Sollte dir der Teig zu weich geworden sein, kannst du ihn in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Natürlich kannst du den Teig auch mit der Küchenmaschine machen.

Dazu alle Zutaten in die Rührschüssel geben und dem Knethaken zu einem Teig kneten.

Der Teig muss nicht rasten, du kannst ihn gleich weiterverarbeiten 😊

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas flachdrücken und mit einem Nudelwalker/Rollholz ca. 1 cm dick ausrollen.

Eigentlich würde das Ganze jetzt mit einer Strukturrolle/ Dekorrolle abgerollt werden, dann hätten die Mailänderli das traditionelle Streifenmuster. Da ich aber keine habe - gibt es eben Kekse ohne Streifenmuster :-)

Mit einem Herz Ausstecher die Mailänderli ausstechen und direkt auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Kekse mithilfe eines Pinsels mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Backblech mit den Keksen auf die mittlere Schiene deines Backrohres schieben und für ca.15 Minuten goldgelb, auf Sicht backen.

Und fertig sind diese doch sehr einfachen Kekse.

TIPP: Du kannst die Kekse ganz Natur lassen, sie mit Hagelzucker bestreuen oder auch mit Zitronenglasur verzieren - wie immer du möchtest

Gutes Gelingen wünscht dir wieder einmal deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at