

Mailänderli

T. Grandits



Zutaten

250 g Butter, weich
 225 g Zucker
 1 Prise Salz
 2 Eier
 2 Eigelb
 1 unbehandelte Zitrone,
 abgeriebene Schale
 500 g Mehl
 1 Vanilleschote,
 ausgekratztes Mark
 Zuckerperlen zum
 Dekorieren

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und in Folie eingepackt 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig mit Mehl bestäuben und 7 mm dick auswallen. Mit verschiedenen Ausstechern ausstechen und mit Zuckerperlen garnieren. Die fertigen Mailänderli 15 Minuten kalt stellen, dann mit Heissluft 200 °C ca. 7 Minuten backen.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

7 Minuten | Heissluft 200 °C