

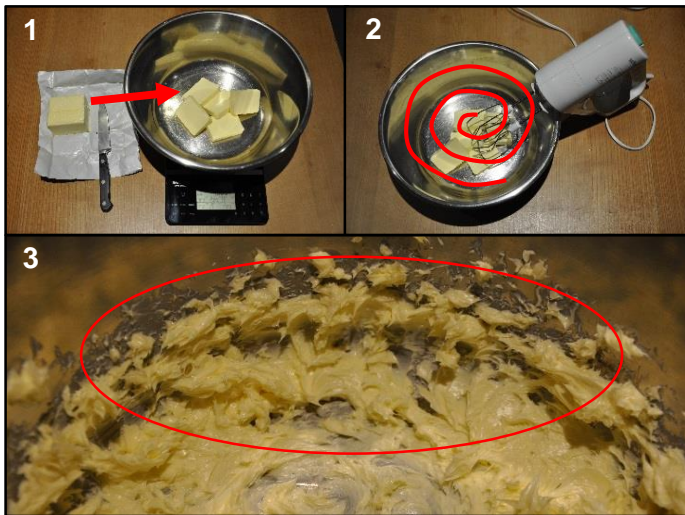
Gerührter Teig - Mailänderli



Mise en place

Eier, Butter, Zucker, Mehl, Salz, Zitrone

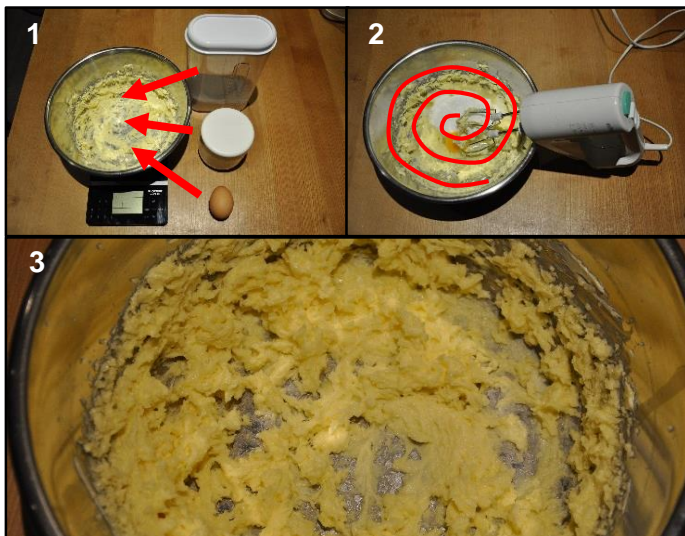
Gummischerer	Waage
2 Schüsseln	Bircherraffel
Gabel	Wallholz
Messer	Teighölzer
Spachtel	Blech
Pinsel	Backpapier
Ausstechförmli	Handrührgerät



Butter rühren

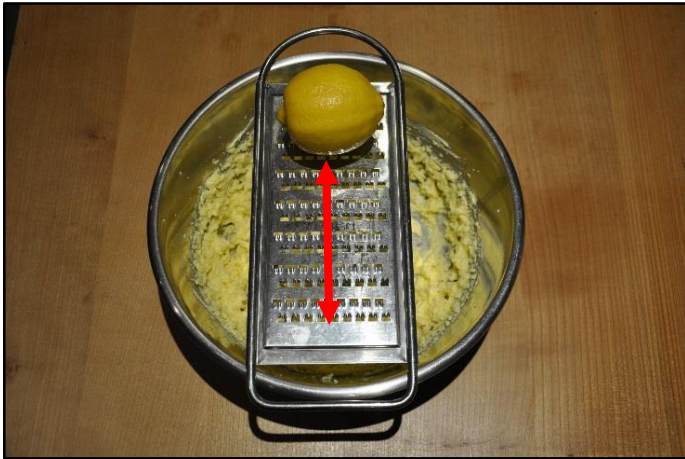
Butter in die Schüssel geben (1) und solange rühren (2), bis sich Spitzchen bilden (3).

Tipp: Butter vorgängig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie bei Zimmertemperatur weich werden kann.



Ei, Zucker und Salz beifügen

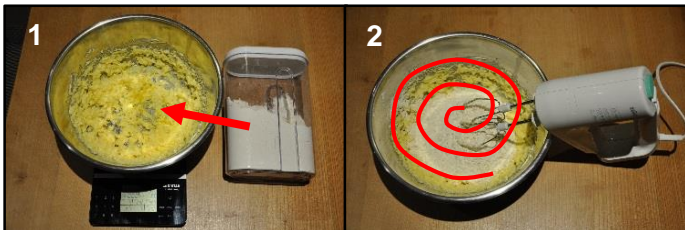
Ei, Zucker und Salz beifügen (1) und rühren (2), bis die Masse hell ist (3).



Zitronenschale dazu reiben

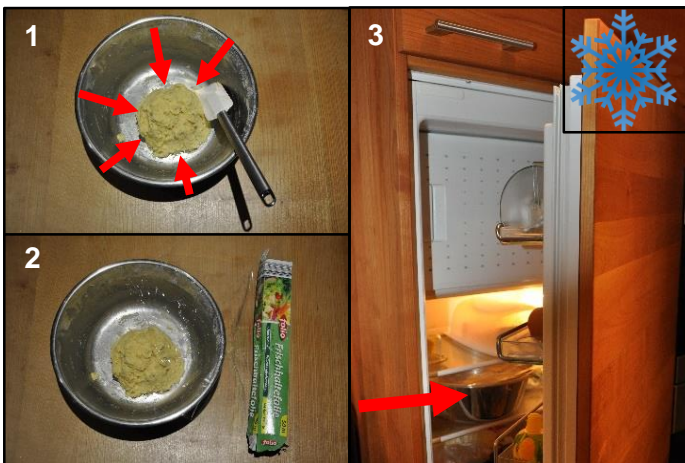
Zitrone mit warmem Wasser waschen.

Zitronenschale mit Hilfe der Bircherraffel zur Masse dazureiben.



Mehl dazugeben

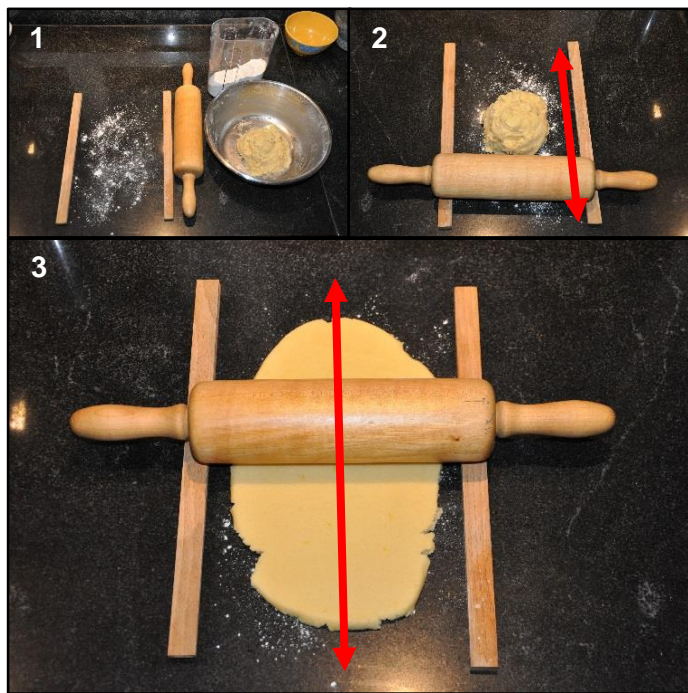
Mehl zur Masse dazugeben (1) und verrühren (2).



Teig fertigstellen und kühlen

Masse mit einem Gummischaber oder Teighörnchen zusammenfügen (1) und zugedeckt (2) an der Kälte ruhen lassen (3).

Tipp: Bei grossen Portionen Teig halbieren, damit er schneller kühl wird.



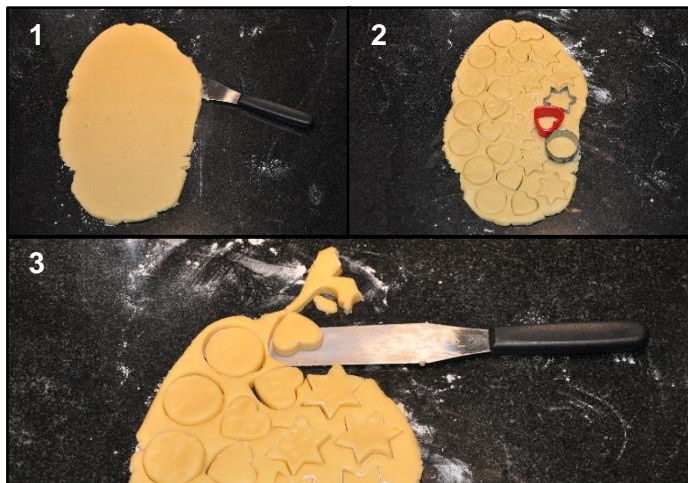
Teig auswallen

Teig kalt verarbeiten.

Wenig Mehl zum Auswallen verwenden (1).

Gleichmässig dick auswallen (2+3).

Tipp: Teighölzer verwenden, damit der Teig gleichmässig dick wird.



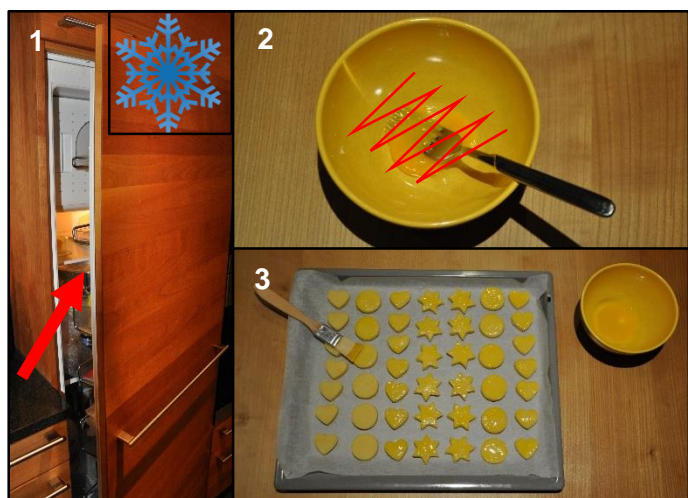
Guetzli ausstechen

Teig vor dem Ausstechen mit dem Spachtel lösen (1).

Formen exakt und platzsparend ausstechen (2).

Ausgestochene Guetzli mit dem Spachtel auf das Blech geben (3).

Tipp: Förmchenkanten in Mehl eintauchen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.



Mailänderli bestreichen

Blech mit den Guetzli vor dem bestreichen ca. 10 Minuten kühl stellen (1).

Ei trennen und Eigelb mit einer Gabel verklopfen (2).

Mailänderli exakt mit Eigelb bestreichen (3).



Backen

Backofen frühzeitig auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

In der Ofenmitte 10 - 15 Minuten backen. Immer gut beobachten. Guetzli aus dem Ofen nehmen, sobald sie goldbraun sind.

Tipp: Bei Umluft nur bei 160°C backen.

