

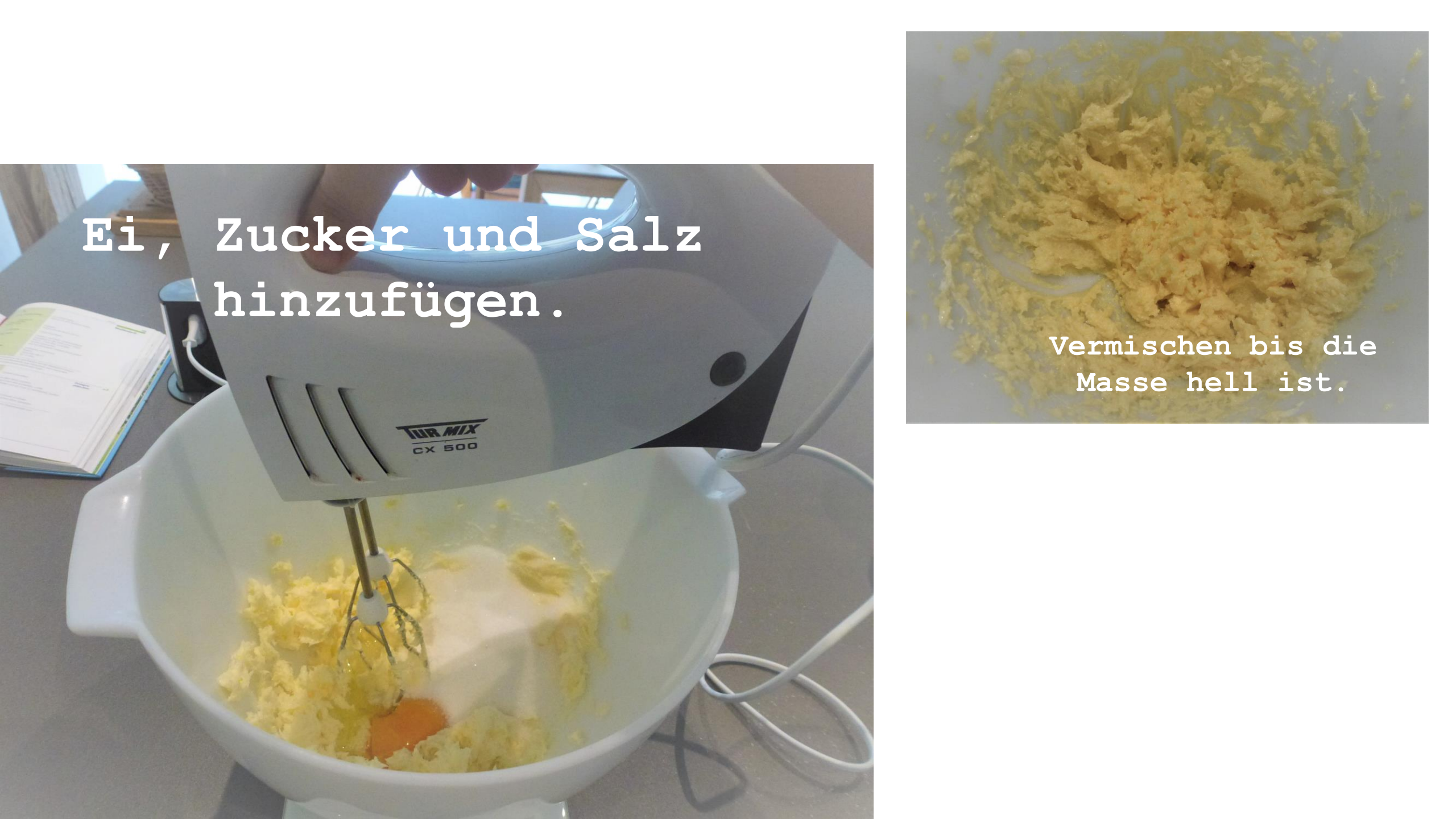


**Mailänderli**



Weiche Butter

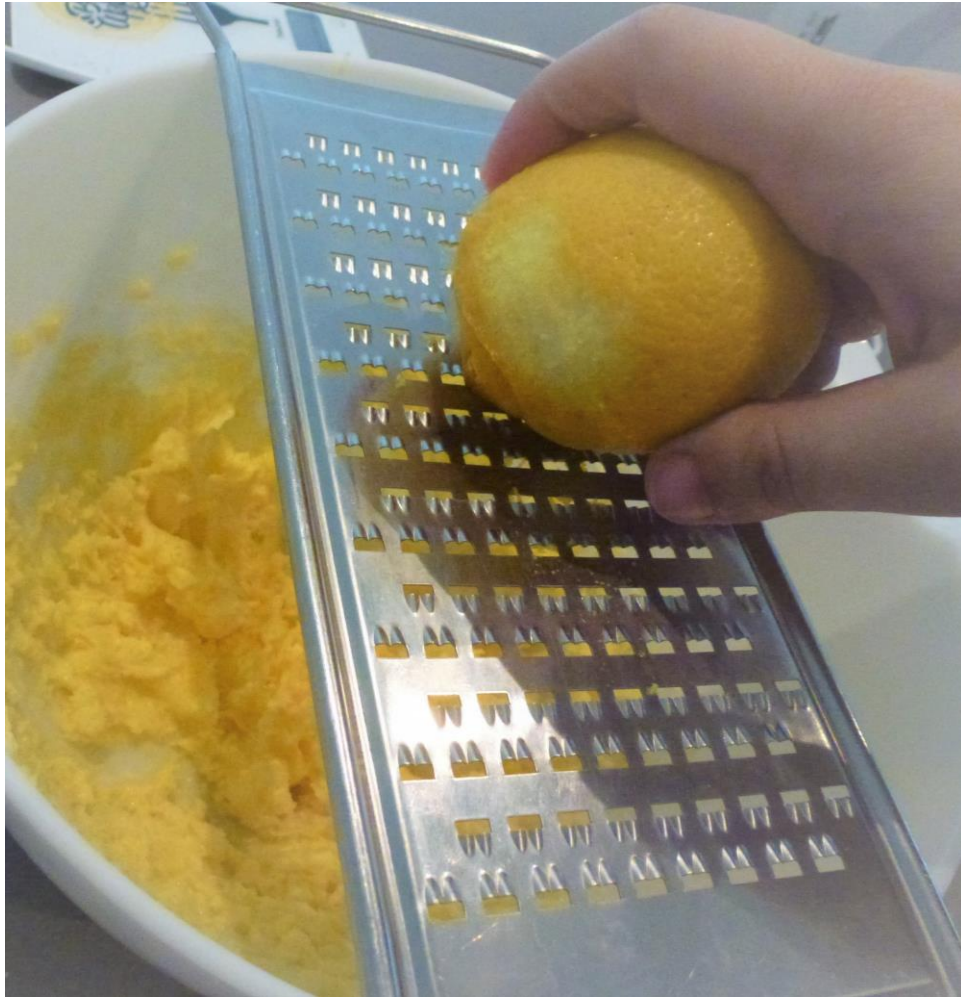


A handheld electric mixer with a white body and black accents is being used to mix ingredients in a white plastic bowl. The mixer has a whisk attachment. The ingredients in the bowl include a cracked egg, a mound of white powder (sugar), and a yellowish mixture. The mixer's brand name 'TUR MIX' and model 'CX 500' are visible on its side. The background shows a grey countertop and a book.

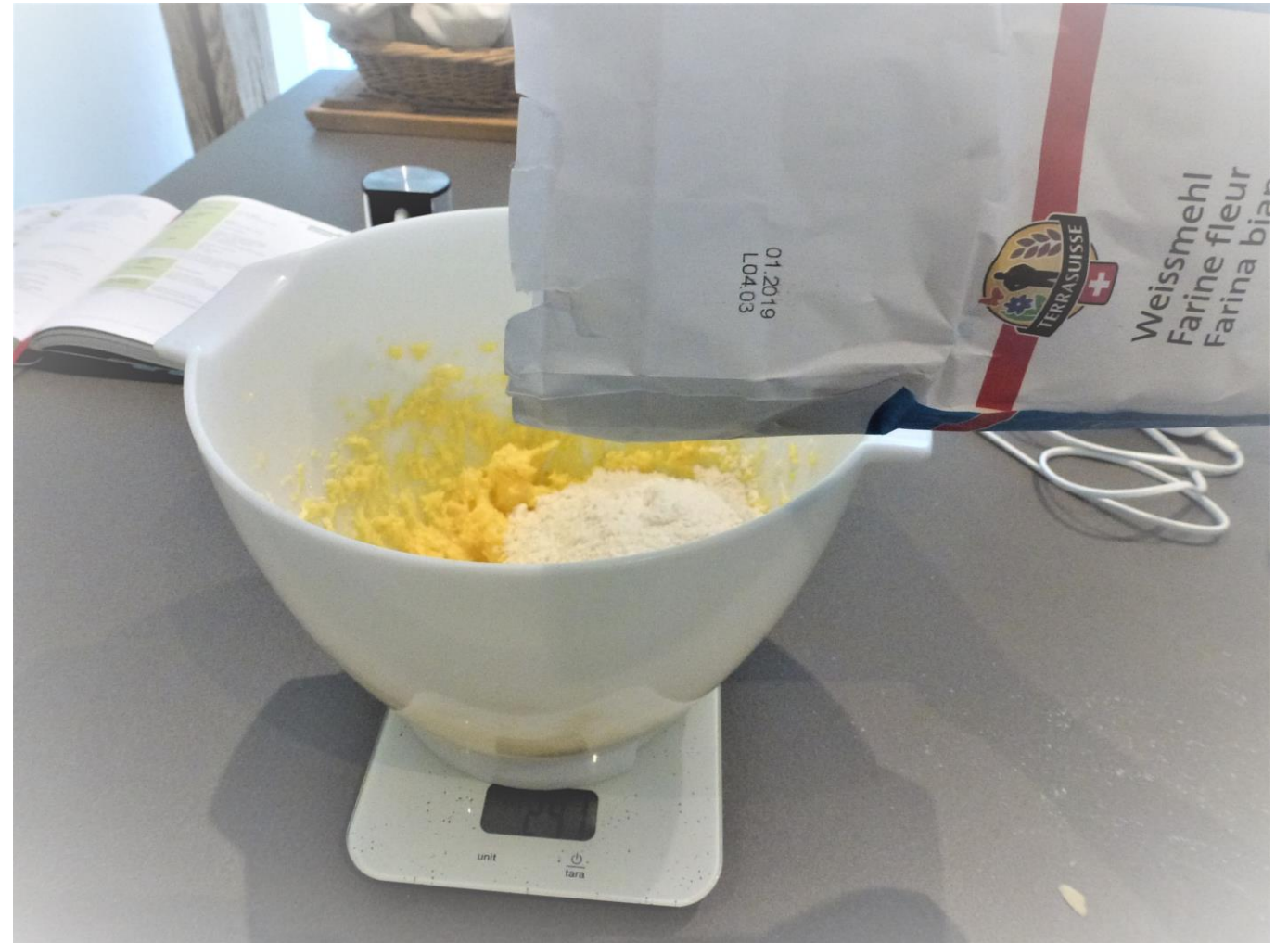
Ei, Zucker und Salz  
hinzufügen.

A close-up shot of a light-colored, fluffy mixture, likely whipped egg whites, spread out on a white surface. The mixture has a soft, airy texture with some small clumps.

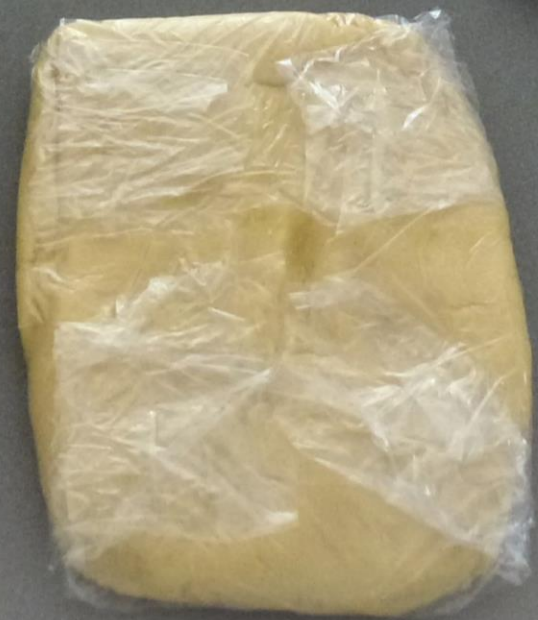
Vermischen bis die  
Masse hell ist.

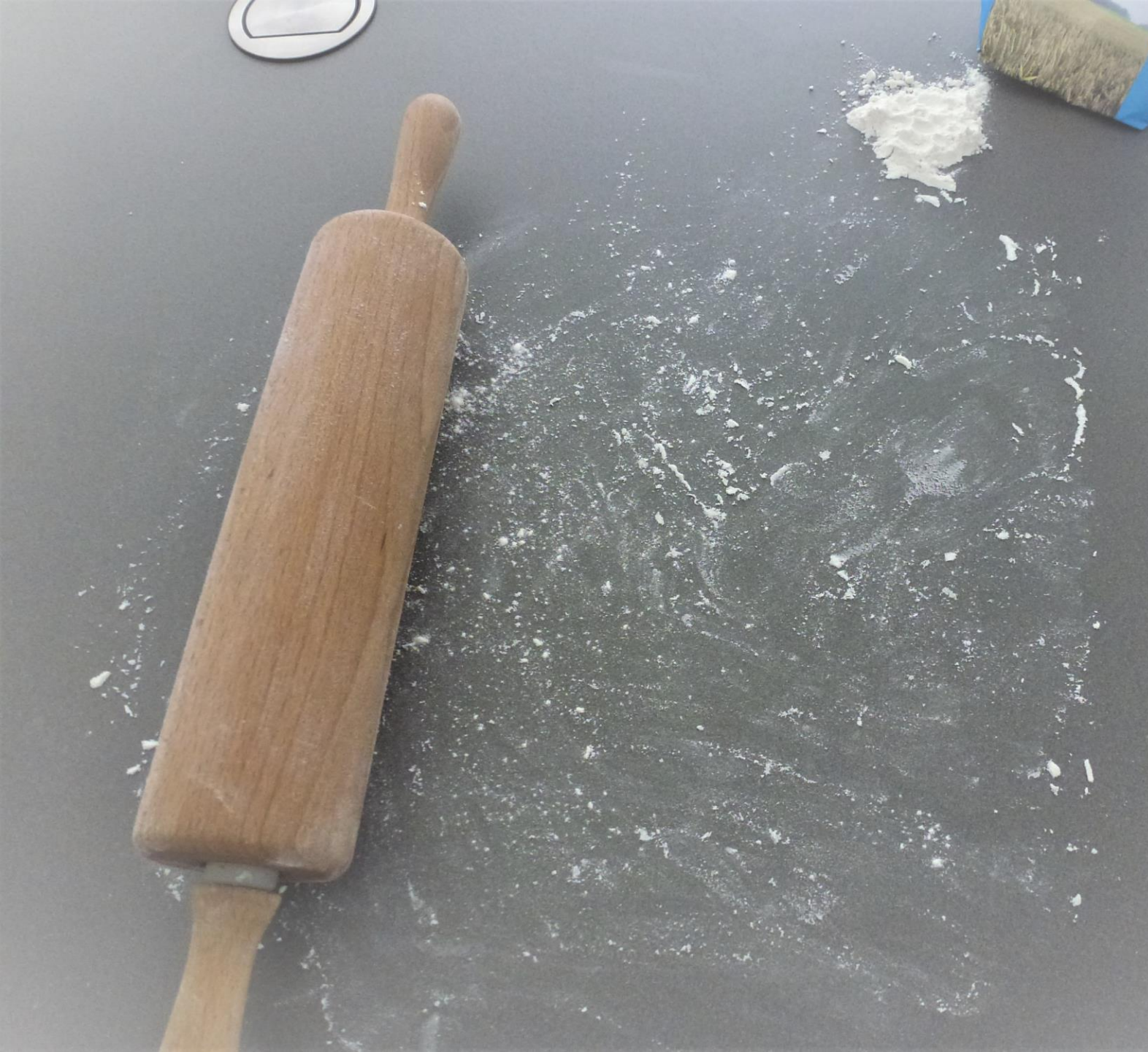


Zitronenschale und  
Mehl hinzufügen









Mehl auf der  
Unterlage und  
auf dem  
Wallholz  
verteilen und  
den Teig  
gleichmässig  
auswallen.





Den Teig  
vor dem  
Ausstechen  
mit dem  
Spachtel  
von der  
Unterlage  
lösen.

Sparsam ausstechen und



auf ein mit Backpapier  
belegtes Blech legen.



A top-down view of a dark grey rectangular baking tray. Inside the tray, a sheet of light blue parchment paper is laid out. On the parchment paper, there are 30 heart-shaped cookies, each a uniform yellowish-gold color. The cookies are arranged in a grid of 5 rows and 6 columns. The text 'Ausgestochene Mailänderli kühlstellen!' is overlaid in the center of the tray in a white, typewriter-style font.

Ausgestochene  
Mailänderli kühlstellen!



Ein Eigelb  
verquirlen und  
die  
Mailänderli  
damit  
bestreichen.



180°

10-15 Min.





**Fertig  
gebackene  
Mailänderli  
auf einem  
Gitter  
auskühlen  
lassen.**