

Mailänder:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

250 g Butter
225 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
500 g Mehl
Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung:

Die Butter weich rühren, Zucker und eine Prise Salz dazugeben.

Ein Ei nach dem anderen vorsichtig zur Masse geben und so lange rühren, bis sie heller ist.

Mit dem Zitronenabrieb und dem Mehl zu einem Teig verkneten und 2 Stunden kühl stellen.

15 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Teig nun 8 mm dick ausrollen, in beliebiger Form ausstechen und wiederum 15 Minuten kühl stellen.

Danach mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C cirka 10 Minuten backen.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Renato Jungo

