



MAILÄNDERLI

Zutaten:

125 gr Margarine
1 Ei
125 gr Zucker
1Prise Salz
wenig Zitronenschale
250 gr Mehl
1 Eigelb, zum Bestreichen

Zubereitung:

In einer Schüssel die Margarine mit dem Handrührgerät rühren, bis sich Spitzchen bilden. Das Ei, den Zucker und das Salz zugeben und rühren bis die Masse hell ist. Nun die Zitronenschale dazureiben, das Mehl zugeben und verrühren, den Teig zusammenfügen mit Folie eingepackt eine Stunde kühl stellen. Danach den Teig zwischen zwei Backfolien auswallen und beliebig ausstechen. Auf ein mit Backfolie belegtes Blech geben, mit dem Ei bestreichen.

Backen: 200 Grad/ 10 min, mittlere Rille

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Helinda K.

Eat, letters and deco

