

Mailänderli

ergibt ca. 80 Stück, je nach
Grösse der Ausstecher

Kühl stellen: Teig ca. 2 Std. / Guetzi ca. 15 Min.
Backen: ca. 10 Min.

250 g Butter oder Margarine

in einer Schüssel weich rühren

225 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

alles beigegeben, rühren, bis die Masse hell ist

1 Zitrone

Schale abreiben, beigegeben

500 g Mehl

beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen,
zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen

1 Eigelb, verdünnt

zum Bestreichen

Formen: Teig portionenweise auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen.

Verschiedene Formchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen, mit Eigelb bestreichen. Vor dem Backen nach Belieben Gabel mit leichtem Druck schräg über die mit Eigelb bestrichenen Guetzi ziehen, oder vor dem Bestreichen mit dem Messerrücken Kerben anbringen (S. 91, Guetzi verzieren).

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tip

Bleiben beim Guetzi Eigelb übrig, lassen sich diese wie folgt für die Mailänderli verwenden: 3 Eigelb, 1 Ei und 3 – 4 Esslöffel Milch.

Varianten

mit Hagelzucker

Mailänderli statt mit Eigelb mit leicht verklopftem Eiweiss bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backen: Siehe oben.

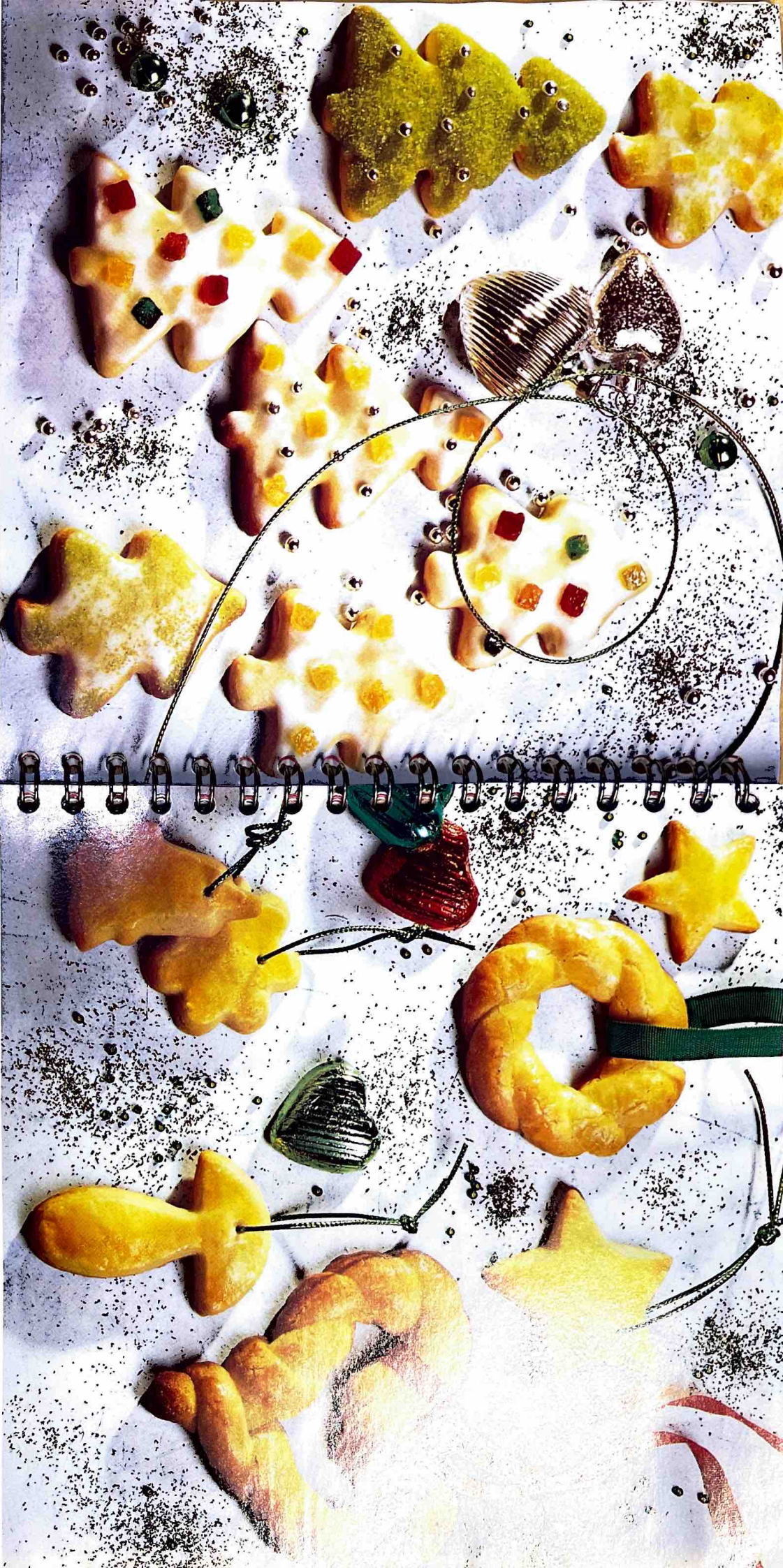
Lebkuchen-Bärchen

1 Portion Teig vor der Mehlgabe 1 ½ Teelöffel Lebkuchengewürz mit der abgeriebenen Zitronenschale beifügen.

Formen: Siehe oben. Bärchen ausstechen.

Backen: Siehe oben. Nach dem Auskühlen Bärchen mit farbiger Masche verzieren.





Maliänderli-Tannen

1 Portion Teig statt der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone die abgeriebene Schale 1 Orange und 100 g sehr fein gehacktes Orangeat beifügen.
Formen: Siehe S. 6. Verschieden grosse Tännchen austechen, nicht mit Eigelb bestreichen.

Backen: Siehe S. 6.
Verzieren: mit Puderzuckerglasur (S. 24), gehackten kandierten Früchten, Silberkügel und Dekor-Zucker.
Tip: Da die glasierten Guetzli sehr süss werden, dem Teig nur 200 g Zucker beifügen.

Päckli-Anhänger und Baumschmuck

Aus 1 Portion Teig beliebige Förmchen austechen.
Zum Aufhängen: Mit Holzspiesschen kleine Löcher anbringen. Spiesschen während des Backens darin stecken lassen.

Kränzchen formen: Aus dem Teig dünne Rollen drehen, Zöpfchen flechten, diese zu Kränzchen oder Herzen formen.
Fertig zubereiten und backen: Siehe S. 6.
Tip: Statt mit Eigelb nach dem Backen mit Puderzuckerglasur (S. 24) bestreichen, nach Belieben verzieren.