Mailänderli

Zutaten für ca. 130 Stück



Teig:
250 g weiche Butter
250 g Puderzucker
1 Messerspitze Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
3 Eier
500 g Mehl

Außerdem:
Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:
Die Butter mit dem Puderzucker, Salz und Zitronenschale zu einer cremigen Masse verarbeiten. Die Eier nach und nach daruntermischen. Wenn die Masse glatt ist das Mehl darunter kneten. Den Teig in einer Frischhaltefolie 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und beliebige Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 10 Minuten goldgelb backen.