



Rezept und Tipps zu Mailänderli

von Patrick Zbinden

Teig (für ca. 55-65 Stk)

1 Bio Zitrone	Schale abreiben
250 g weiche Butter von guter Qualität (z.B. Molkereibutter)	Aufschlagen bis sich Spitzchen bilden
250 g Zucker	Im Cutter zu Puderzucker verarbeiten. Mit der Butter gut verrühren
1 Ei (mittelgross, 53 g +) 1 Prise Salz	Dazugeben und weiter verrühren, bis die Masse hell und luftig ist
500 g Weissmehl	Unterrühren und zu einem Teig zusammenfügen (nicht kneten). Teig von Hand möglichst flach ausformen und in Klarsichtfolie verpackt für ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben

Glasur

2 Eigelb 1 EL Milch 1 Msp. Zucker	Vermischen und die Mailänderli damit 1-2 mal bepinseln
---	--

Tipps

Mailänderliteig herstellen

Damit der Teig zügig zubereitet werden kann, zu Beginn alles, was benötigt wird, bereitstellen.

Um die Verschmutzung in der Küche möglichst gering zu halten nimmt man für die Zubereitung des Teigs eine möglichst grosse Schüssel. Diese wird am besten auf einem Geschirrlappen in das Spülbecken gestellt.

Mailänderliteig auswallen und Guetzli ausstechen

Teig immer in gleichmässiger Dicke ausrollen (7-10 mm), da die Guetzli sonst beim Backen unterschiedlich bräunen. Dies gelingt am besten, wenn der Teig zwischen zwei Teighölzchen ausgewallt wird.

Mailänderliteig lässt sich sehr gut zwischen zwei Klarsichtfolien, einem aufgeschnittenen Tiefkühlbeutel oder Backpapier auswallen (Arbeitsfläche unter Folie oder Backpapier befeuchten): Mit dieser Technik braucht es kein Mehl, das den Teig brüchig macht. Nach dem Auswallen die obere Folie bzw. das Papier abziehen und die Guetzli ausstechen.

Guetzli dicht nebeneinander ausstechen. Klebt der Teig an den Förmchen (kann passieren, wenn der Teig z.B. Zimmertemperatur hat), drückt man die Förmchen vor dem Ausstechen in Puderzucker.

Die ausgestochenen Guetzli nicht zu nahe aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ausgestochene Guetzli auf dem Balkon (oder falls nicht vorhanden im Kühlschrank) ca. 15 Min. kühl stellen.

Teigresten nach dem ausstechen nicht zusammenkneten sondern aufeinander legen und flach zusammendrücken. Vor dem auswallen den Teig nochmals in den Kühlschrank geben.

Vor dem Backen die Mailänderli mit dem Guss bestreichen.

Backen

Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/ Unterhitze (190° C, Mitte) oder bei Heiss- bzw. Umluft (170° C zweit- und drittunterste Schiene) ca. 10-15 Minuten backen. Vorteil von Heiss- bzw. Umluft: Man kann mehrere Bleche gleichzeitig übereinander einschieben.

Mailänderliteig auf Vorrat

Mailänderliteig einfrieren und bei Gebrauch über Nacht im Kühlschrank oder 2-3 Std. auf einem Gitter bei Raumtemperatur auftauen. In Portionen eingefroren können so jederzeit kleinere Mengen frisch nach Bedarf gebacken werden. Tiefgekühlt hält sich der Teig ca. 1 Monat.

Mailänderli auf Vorrat

Gebackene Mailänderli können verpackt in einem Gefrierbeutel ca. 2 Monate eingefroren werden. Falls möglich die Mailänderli vakuumiert einfrieren. Nach einer Auftauzeit von ca. zwei Stunden schmecken die Guetzli wie frisch gebacken. Gebackene Mailänderli halten sich in einem luftdichten Gefäss aus Glas (z.B. Einmachglas), Kunststoff, Porzellan oder in einer Blechdose 1-2 Wochen. Damit sich die Aromen nicht vermischen die verschiedenen Guetzlisorten in unterschiedlichen Dosen verstauen.