



# Mailänderli

## Guetzlirezept

### ZUTATEN

- 125 g Butter, weich
  - 1 Ei
  - 250 g Mehl
  - 40 g Puderzucker
  - 1 Prise Salz
  - 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale & Saft
  - 125 g Zucker
- Zum Verzieren - farbiger Zucker, Smarties usw.

### ARBEITSZEIT

50 Minuten

### RASTZEIT

~ 60 Minuten

### BACKZEIT

8-10 Minuten

### ZUBEREITUNG

1. Butter rühren bis sich Spitzchen bilden.  
Zucker, Salz und Ei dazugeben und weiterrühren.
2. Abgeriebene Zitronenschale und Mehl hinzufügen.  
Alles zu einem glatten Teig kneten. Danach zugedeckt  
ca. 40-60 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.
3. Teig auf wenig Mehl auswallen und Guetzli ausstechen.  
Backblech mit Backpapier auslegen. Guetzli auf das  
Backblech legen und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze  
ca. 8-10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
4. Puderzucker mit ausgepresstem Zitronensaft verrühren  
und Guetzli damit bestreichen.  
Verzieren je nach Geschmack mit farbigem Zucker,  
Smarties oder Verzierdeko und trocknen lassen.

