

3



// DO IT YOURSELF



DIY

Mailänderli | Milanais



3**DIY**

Mailänderli



Zutaten für den Teig:

- 250 g weiche Butter
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- Zitronenschalen (Abrieb)
- 500 g Mehl

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 TL Wasser



Zubereitung Teig:

- Butter in eine Schüssel geben
- Zucker und Salz darunterrühren
- Ein Ei nach dem anderen darunterrühren
- Zitronenschale und Mehl begeben
- Teig etwas flach drücken und zugedeckt 2 Std. kühlen

Formen:

- Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen Backpapier ca. 7 mm dick ausrollen
- Beliebige Formen ausstechen und auf das Backblech legen

Bestreichen:

- Eigelb mit dem Wasser verrühren
- Guetzi dünn damit bestreichen

Backen pro Blech:

- Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens goldgelb backen

3**DIY**

Milanais



Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de beurre, mou
- 225 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- Zeste de citron (râpé)
- 500 g de farine

Pour le glaçage :

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café d'eau



Préparation de la pâte :

- Remuer le beurre dans un bol
- Incorporer le sucre et le sel
- Incorporer un œuf à la fois
- Ajouter le zeste de citron et la farine
- Rassembler en pâte, aplatir légèrement, mettre au moins 2 h à couvert au frais.

Formes :

- Sur un peu de farine ou dans un sachet en plastique fendu, abaisser la pâte par portions à env. 7 mm d'épaisseur
- Découpez les formes et placez-les sur la plaque de cuisson

Enduisez-le :

- Mélanger le jaune d'œuf avec de l'eau
- En étaler une fine couche sur les biscuits

Cuisson par plaque :

- Environ 10 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C