

Bemehle nun die Arbeitsfläche, lege den Teig darauf und die Teigstäbchen daneben. Walle den Teig aus.

Nimm das Backpapier und lege es auf das Backblech. Stelle den Ofen auf 200°C ein.

Trenne das Eigelb vom Ei und verrühre es mit einem Pinsel.

Wir backen Mailänderli

Mit den Keksformen stichst du die Plätzchen aus und legst sie auf das Backblech.

Bestreiche die Plätzchen mit dem Eigelb und backe sie 15 Minuten.

geschrieben von:

-9-

-7-

www.minibooks.ch

-5-

-4-

-3-

-2-

Wickel den Teig in eine
Frischhaltefolie ein und lege ihn für
mindestens eine Stunde in den
Kühlschrank.

Der Zucker, der Vanille-Zucker,
das Ei, das Mehl, die
Zitronenschale und die Butter
kommen in eine grosse Schüssel.

Knete nun den Teig mit den
Händen.

Erwärme die Butter in einem Topf.
Stelle den Herd dafür auf die
niedrigste Stufe.

Material:

Zutaten: