**Mailänderli Schritt für Schritt**



Zutaten:



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Rühren bis sich Spitzchen bilden |  | Zugeben |  | Rühren, bis die Masse hell ist |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dazusieben, verrühren |  | Zugedeckt an der Kälte ruhen lassen |  | Teig 5-7mm dick auswallen |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Formen ausstechen |  | Verklopfen, bestreichen |  | Backen  Ofenmitte  200°C  10-15 min |



Misen Place Liste

Rezept für 4 Personen

|  |
| --- |
| 125gr weiche Butter |
| 1 Ei |
| 125gr Zucker |
| 1 Prise Salz |
| 250gr Mehl |
| 1stk. Eigelb |