

Mailänderli und Zitronenengeli (Manus Favorit)

Wichtig: alle Zutaten müssen Zimmertemperatur aufweisen!

ergibt ca. 900 g Teig (ca 70 Stück)

275 g Butter, weich

225 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

1 Ei

1 Bio-Zitrone -> nur abgeriebene Schale (Saft für Glasur Zitronenengeli behalten)

500 g Mehl

Zutaten Glasur siehe 2x unten

Zubereitung Teig:

Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren.

Das Ei sowie Eigelb eins nach dem andern darunterrühren und während 15 Minuten kräftig weiterrühren.

Zitronenabrieb unterrühren.

Mehl dazusieben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken.

Zugedeckt mind. 6 Std. bis 2 Tage kühl stellen.

Glasur Mailänderli

1 frisches Eigelb

1 paar Tropfen Öl (oder 1 TL Rahm oder Milch)

1 Prise Zucker

- Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Teig portionenweise auf wenig Mehl 7 mm dick ausrollen, verschiedene Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegte Bleche legen. Guetzli ca. 15 Min. kühl stellen.
- Falls Mailänderli: Glasur verrühren, Guetzli damit bestreichen.
- Falls Zitronenengeli: ohne Glasur Backen

Backen: ca. 8 bis 12 Minuten in der Mitte des Ofens

Mailänderli: auf Gitter auskühlen lassen

Zitronengeli: warm weiterverarbeiten, wie folgt:

Glasur Zitronenengeli

150 g Puderzucker

2 ½ El Zitronensaft zusammen verrühren

Evt. Nonparailles o.ä. zum verzieren

Warme Engel mit der Glasur bepinseln, ev. mit Nonparailles verzieren, auf Gitter auskühlen lassen.

Haltbarkeit: 2 Wochen (wenn sie denn so lange „überleben“ – hehe)