

Mailänderli

von Nicole Niffenegger

Zutaten:

Urschweizerisches Weihnachtsguezli neu entdeckt!

250 g Zucker
1 Zitronenschale (mit Sparschäler Schale wegschneiden, wie bei einer Kartoffel)
250 g Margarine oder Butter
3 Eier
1 Prise Salz
500 g Mehl

Zuckerguss

300 g Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung:

Zucker und abgeschälte Zitronenschale in den Mixtopf geben und ca. 30 Sek./Stufe 10 Zitronenzucker herstellen. Margarine, Eier und Salz dazu und 1 Min./Level 4 geschmeidige Masse herstellen. Mehl dazu ca. 30 Sek./Stufe 4 Teig herstellen, mit Spatula von oben her nachhelfen.

Teig nach der Herstellung 1 Std. an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Formen: 4 – 5 mm dick auswallen, mit verschiedenen Förmli ausstechen, mit Eigelb bestreichen. Vor dem Backen, wenn möglich nochmals kurz kühlstellen.

Backen: Ca. 8 -10 Min. bei guter Mittelhitze (200°) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Variante: Anstatt mit Eigelb zu bestreichen, Guezli ohne Glasur backen, nach dem auskühlen mit diverser farbigen Zuckerguss bestreichen und mit verschiedenen Zuckerkügelchen dekorieren.

Ein Fest für die Kinder zum selber herstellen und zum essen!

Zuckerguss:

300 g Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verarbeiten. In ca. 5 Schälchen verteilen und mit verschiedenfarbiger Lebensmittelfarbe Glasuren herstellen. (Wenn auf Lebensmittelfarbe verzichtet werden will, kann man auch mit Blutorangen-, Randen- oder Kiwisaft oder Kaffee farbige Glasuren herstellen).

Rote Herzli mit kleinen Herzli aus Zucker, grüne Kleeblätter mit silbernen Kügeli, orange Glöckli mit farbigem Streusel, silberne Halbmonde (weisser Guss) mit Auge, usw. der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!