

UrDinkel-Mailänderli

für ca. 50 Stück
Guetzli-Ausstecher, z. B. Schneemann, ca. 6 cm hoch
Backpapier, für das Blech

Teig

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale, und einige Tropfen Saft
275 g UrDinkel-Weiss- oder -Halbweissmehl

zum Bestreichen

1 Eigelb
1 EL Rahm
1 TL Zucker

Glasur / Garnitur

50 g Puderzucker
wenig Wasser oder Zitronensaft
Zuckerperlen
Schnürchen, nach Belieben



1. Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Ei, Eigelb, Zitronenschale und -saft beifügen, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Mehl nur kurz darunter rühren, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
2. Teig portionenweise zwischen Backpapieren oder auf wenig Mehl 5 – 6 mm dick ausrollen, kühl stellen. Schneemänner ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Kühl stellen.
3. Zum Bestreichen der Schneemänner Eigelb, Rahm und Zucker verrühren, Guetzli damit bestreichen.
4. Guetzli in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8 bis 10 Minuten hellbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. Puderzucker und Wasser zu einer dickflüssigen Glasur rühren, ein wenig auf die Zuckerperlen geben und auf die Schneemänner kleben, trocknen lassen. Mit Schnürchen dekorieren.

Varianten

Zitronen- durch Orangenschale ersetzen oder 1 – 2 TL Vanillezucker zum Teig geben.

Tipps

Die Mailänderli sind bei trockener, kühler Lagerung 3 bis 4 Wochen haltbar. Schneemänner in Kuchenglasur tauchen und mit Kokosflocken bestreuen, mit Zuckerperlen dekorieren, trocknen lassen.

Rezept aus dem Buch «UrDinkel Guetzli» von Judith Gmür-Stalder.

