

Avoi Orangen-Mailänderli

Rezept zum Nachbacken:

Folgende Zutaten werden benötigt:

- 250 g Butter, Zimmertemperatur
- 250 g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 Orange, abgeriebene Schale
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- Mehl zum Auswallen
- ca. 2 Eigelb zum Bestreichen

en Guete!

Schritt für Schritt Zubereitung:

1. Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.
2. Zucker, Vanillezucker und Orangenschale dazu rühren.
3. Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist.
4. Mehl dazu sieben, zu einem Teig zusammenfügen, in Folie gepackt 1-2 Stunden kühl stellen.
5. Teig portionenweise auf wenig Mehl 6-8 mm dick auswallen.
6. Oberfläche evtl. einkerben, aus dem Teig verschiedene Formen ausstechen.
7. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Mit Eigelb bestreichen, an der Kälte leicht antrocknen lassen, Vorgang wiederholen.
9. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.
Fertig sind die Orangen-Mailänderli!