

Walliseller Dinkelmailänderli



Rezept für die
beliebtesten
Guetzli

Zutaten

- Teig
- 150g Butter, weich
- 125 g Rohrzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 300g Walliseller Dinkelmehl hell

Garnitur

- 1 Eigelb
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Rapsöl

Zubereitung

1. Butter rühren bis sich Spitzchen bilden.
2. Zucker beifügen unditerrühren bis die Masse hell ist.
3. Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Ei beifügen, kurziterrühren.
4. Mehl beifügen, zu einem Teig zusammenkneten und anschliessend in Folie wickeln und 1-2 Stunden kühl stellen.
5. Teig portionenweise ca. 7 mm dick auswallen. Guetzli ausstechen, auf das vorbereitete Blech legen und 30 Minuten kühl stellen.
6. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Für die Garnitur Eigelb mit Zucker und Öl verrühren, Guetzli bestreichen.
8. Guetzli in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 9-12 Minuten backen.
9. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen und danach die Walliseller Dinkelmailänderli geniessen.