



# Mailänderli

von Jamaica

Mengen für 26 Personen

Quelle: betty bossi

|                    |                                                                                                                 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.3 kg Butter      | in einer Schüssel weichrühren                                                                                   |
| 1.17 kg Zucker     |                                                                                                                 |
| 10.4 g Salz        | darunterrühren                                                                                                  |
| 15.6 Stück Eier    | eines nach dem anderen darunter rühren, bis die Masse heller ist                                                |
| 5.2 Stück Zitronen | abgeriebene Schale                                                                                              |
| 2.6 kg Weissmehl   | beigeben, mit einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen |
| 5.2 Stück Eigelb   | zum bestreichen, ev. mit 1 TL Milch & 1 TL Wasser verdünnen.                                                    |

Teig ca. 15 min vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen.  
Portionenweise auf Mehl oder in einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ca. 8mm dünn auswallen, danach 15 min kühl stellen. Bestreichen.  
Backen: ca. 10 min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. (tipp: lässt sich 1-2 Wochen im Voraus zubereiten)