



Mailänderle nach Pauline Burtscher

- 500 g Vorarlberger Dinkelweißmehl oder Vorarlberger Kuchenmehl
- 250 g Staubzucker
- 200 g Ländle-Butter (oder Margarine)
- 3 Ländle-Eier
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Messerspitze Zitronenaroma (oder Biozitronenschale geraspelt)
- 1 Messerspitze Backpulver
- Anis (je nach Geschmack) oder Zimt (1 Esslöffel)
- 1 Ländle-Ei zum Bestreichen der Kekse

Die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Zitrone, Zimt und Anis beifügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Die Eier nach und nach unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen, beimengen und rasch verkneten.

Den Teig in Folie gewickelt eine Weile kalt stellen.

Den Teig portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche knapp 1,5 Zentimeter dick ausrollen. Mit einer beliebigen Form Kekse ausstechen und diese auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad zirka 12 Minuten backen.

Nach Belieben dekorieren.

