

## Mailänderli

### Das brauchst du:

250g Butter  
200g Zucker  
2 ganze Eier  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
Abgeriebene Schale von einer ½ Zitrone (Bio)  
500 g Mehl



### So wird's gemacht:

1. Butter schaumig rühren.
2. Zucker, Eier, 1 Eigelb, Zitronenschale und Salz zugeben und gut verrühren.
3. Das Mehl dazugeben und alles zu einem Teig zusammenkneten.
4. Den Teig mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen (Besser über Nacht)
5. Teig etwa 1 cm dick ausrollen und ausstechen.
6. Die Guetzli mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 12-15 Minuten backen.

## Brunsli

### Das brauchst du:

200g Zucker  
250g Mandeln, gemahlen  
1 Messerspitze Zimt  
2 Esslöffel Mehl  
2 Eiweisse (am besten die, die von den Mailänderli übriggeblieben sind)  
100g Koch Schoggi (Schwarze Schoggi)



### So wird's gemacht:

1. Schoggi in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
2. Zucker, Mandeln, Zimt und das Mehl in eine Schüssel geben und mischen.
3. Eiweiss steif schlagen und mit den trockenen Zutaten vermischen.
4. Schoggi dazugeben und alles gut zusammenkneten.
5. Den Teig ca. 30 Minuten kalt stellen.
6. Teig etwa 1 cm dick ausrollen und ausstechen.
7. Die Guetzli im vorgeheizten Ofen bei 250° ca. 5 Minuten backen.
8. En guete und uns ein Foto schicken!