



Mailänderli – Rezept in Leichter Sprache



Welche Zutaten brauchen Sie?

Sie brauchen verschiedene Zutaten für das Rezept:

- 125 Gramm Butter
- 2 Eier
- 120 Gramm Zucker
- Wenig Salz
- 1 Zitrone
- 250 Gramm Mehl

Wägen Sie Butter, Zucker und Mehl ab.
Am besten jede Zutat in einem kleinen Schüsseli.

Legen Sie dann alle Zutaten
auf dem Tisch oder der Küchenablage bereit.

Dann sind alle Zutaten bereit.



Was braucht es sonst noch?

Legen Sie diese Dinge bereit:

- Küchenwaage
- Mixer (Handrührgerät)
Oft haben die Mixer verschiedene Aufsätze.
Nehmen Sie den «Rührbesen».
- Eine grosse Schüssel
- 4 kleine Schüsseln
- Feine Raffel für
Zitronen-Schale
- Klarsichtfolie
- Guetzli-Förmlli
- Backpapier
- Backpinsel
- Holzkelle zum Rühren
- Wallholz
- Topfhandschuh oder Topflappen
- Auskühlgitter



So wird es gemacht:

Butter weich rühren

1. Geben Sie die Butter in die grosse Schüssel.

Lassen Sie die Schüssel etwa 15 Minuten in der Küche stehen, bis die Butter schön weich ist.

2. Rühren Sie die Butter mit dem Mixer solange, bis sich «Spitzchen» in der Butter bilden.

Das dauert einige Minuten.



Ei, Zucker und Salz dazugeben

1. Schlagen Sie ein Ei in ein kleines Schüsseli.
Achtung: Nehmen Sie nur ein Ei!
2. Geben Sie das Ei zu der Butter in die grosse Schüssel.



3. Geben Sie eine Prise Salz in die Schüssel.
Das ist nur so viel Salz,
wie zwischen dem Daumen und Zeigefinger Platz haben.
 4. Geben Sie den Zucker in die Schüssel.
 5. Rühren Sie nun alles mit dem Mixer,
bis die Masse hell wird.
- Das geht einige Minuten.



Zitronenschale beigeben

1. Waschen Sie die Zitrone gut.
2. Raffeln Sie mit der Raffel etwas Zitronenschale in die grosse Schüssel zur gerührten Masse.



Mehl beigeben

1. Geben Sie das Mehl in die grosse Schüssel zur Masse.
2. Vermischen Sie mit der Holzkelle das Mehl gut mit allen anderen Zutaten.

Machen Sie mit den Händen eine Kugel aus dem Teig.

Tipp:

- Wenn der Teig zu feucht ist: Geben Sie einen Esslöffel Mehl dazu.
- Wenn der Teig zu trocken ist: Geben Sie einen Esslöffel Wasser dazu.
- Sie müssen vielleicht etwas kneten, bis der Teig gut zusammenhält.



Teig ruhen lassen

1. Packen Sie die Teig-Kugel in Klarsichtfolie ein und legen Sie die Kugel in den Kühlschrank.
2. Lassen Sie die Teig-Kugel etwa 2 Stunden im Kühlschrank.

Das ist wichtig:
Sie können dann später den Teig besser ausstechen.



Teig vorbereiten

1. Streuen Sie etwas Mehl auf den Tisch oder die Küchenablage.
2. Nehmen Sie die Teig-Kugel aus dem Kühlschrank und legen Sie diese auf die Fläche mit dem Mehl.



Teig auswollen

1. Reiben Sie das Wallholz mit etwas Mehl ein.
Das ist wichtig, sonst klebt dann der Teig am Wallholz.
2. Wallen Sie den Teig aus.
Der Teig soll etwa 1 Zentimeter dick werden.



Guetzli ausstechen

1. Legen Sie ein grosses Backpapier auf ein Backblech.
2. Nehmen Sie ein Guetzli-Förmlie und bemehlen Sie das Förmlie am unteren Rand.
3. Jetzt können Sie mit dem Guetzli-Förmlie die Guetzli ausstechen.
4. Legen Sie die Guetzli auf das Backblech mit dem Backpapier.

Nehmen Sie ein Messer: Damit können Sie die Guetzlis besser nehmen.



Guetzli mit Ei bestreichen

1. Nehmen Sie das zweite Ei.
Sie brauchen von diesem Ei nur das Eigelb.
Sie brauchen das Eiweiss **nicht**.
2. Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiss
und geben Sie das Eigelb in ein kleines Schüsseli.
3. Geben Sie einen Esslöffel Wasser in das Schüsseli mit dem Eigelb.
4. Verrühren Sie das Eigelb und das Wasser.
5. Bestreichen Sie mit dem Backpinsel die Guetzli mit dem Ei.



Tipps:

- Am Schluss gibt es Teigresten.
Formen Sie dann wieder eine Kugel
und wallen Sie den Teig aus.

Dann können Sie nochmals Guetzli ausstechen.

- Vielleicht haben nicht alle Guetzli auf dem Blech Platz.

Dann können Sie warten, bis die ersten Guetzli gebacken sind.

Die restlichen Guetzli können Sie dann danach backen.

Guetzli backen

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor.
Wählen Sie Oberhitze und Unterhitze oder Umluft.
2. Warten Sie etwa 10 Minuten, bis der Ofen heiss ist.
3. Schieben Sie das Backblech mit den Guetzli in die Mitte des Ofens.
4. Backen Sie die Guetzli etwa 10 bis 15 Minuten.

Je nach Backofen dauert es kürzer oder länger.

Schauen Sie nach 10 Minuten nach den Guetzli.

Sobald sie dunkel-gelb werden, ist die Backzeit vorbei.

5. Nehmen Sie das Blech mit einem Topfhandschuh oder dem Topflappen aus dem Ofen.
6. Nehmen Sie die Guetzli vom Blech und legen Sie diese auf das Auskühlgitter.



Nach etwa 10 Minuten sind die Guetzli ausgekühlt und können gegessen werden.

E Guetä !

Fotos: Martin Rychener