Mailänderli von Jamaica

Mengen für 10 Personen

Quelle: betty bossi

500 g Butter	in einer Schüssel weichrühren
450 g Zucker	
4.0 g Salz	darunterrühren
6.0 Stück Eier	eines nach dem anderen darunter rühren, bis die Masse heller ist
2.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale
1.0 kg Weissmehl	beigeben, mit einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen
2.0 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, danch 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)