

Glutenfreie MailänderLi mit Müesli



ca. 80 Stück/45 Minuten aktiv
Gesamt ca. 80 Minuten

Zutaten

- 250 g Butter weich
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 frische Eier
- 500 g Zwicky glutenfreie Basismehlmischung
- 50 g Zwicky Hafermüesli glutenfrei
- 1 Eigelb

Zubereitung

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz dazu rühren. Eier zugeben, rühren bis die Masse heller wird. Zitronenschale, glutenfreie Mehlmischung und Hafer Müesli glutenfrei beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen, in Folie gepackt ca. 1. Stunde kühl stellen.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 7 mm dick auswallen. Beliebige Formen (z.B. Zwerg) ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Guetzli ca. 10 min. kühl stellen. Mit Eigelb bestreichen.
3. Ca. 10 min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Guetzli nach Belieben dekorieren.

Zwicky wünscht en Guete!