MAILÄNDERLI MIT YUZU

Nach Stefan Heilemann
Schweizer Guetzli-Klassiker mit japanischer Zitrusnote

ERGIBT	VORBEREITUNG	BACKZEIT
ca. 40–50 Stück	25 Minuten	8–10 Minuten

ZUTATEN

250 g	Butter, weich	1 Prise	Salz
200 g	Zucker	1	Vanilleschote, Mark
2	Eier (Grösse M)	2–3 g	frisch abgeriebene japanische Yuzu-Schale
500 g	Weissmehl	**Zum Bestreichen:**	2 Eigelb und 1 EL Rahm

ZUBEREITUNG

1. **Buttermasse herstellen**
   Butter und Zucker cremig aufschlagen. Eier nach und nach einarbeiten. Salz, Vanillemark und frisch abgeriebene Yuzu-Schale dazugeben.
2. **Teig fertigstellen**
   Mehl kurz unterarbeiten, bis ein homogener Teig entsteht. Nicht zu lange kneten. Den Teig flach drücken, abdecken und mindestens 1–2 Stunden kalt stellen.
3. **Ausrollen und ausstechen**
   Teig etwa 5–6 mm dick ausrollen und Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Rahm verrühren und die Mailänderli dünn bestreichen.
4. **Backen**
   Im vorgeheizten Umluftofen bei 170–175 °C etwa 8–10 Minuten backen. Die Oberfläche soll goldgelb sein, die Ränder nur leicht Farbe annehmen. Anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIPP VOM CHEF – STEFAN HEILEMANN

Für ein besonders elegantes Aroma unbedingt frische japanische Yuzu verwenden. Nur die gelbe Schale fein abreiben, ohne die weisse bittere Schicht.

- Für eine subtile Zitrusnote reichen 2 g Yuzu-Schale.
- Für ein intensiveres, aromatisches Profil bis zu 3 g erhöhen.
- Den Teig nach dem Ausrollen nochmals 15 Minuten kühlen. So behalten die Guetzli ihre präzise Form.

Mein Ansatz: Die Yuzu soll Butter und Vanille ergänzen, nicht dominieren. Das Ergebnis ist ein klassisches Mailänderli mit feiner japanischer Aromatik.