

Yogi-Mailänderli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Kühl stellen: ca. 2½ Std.

Backen: ca. 13 Min. pro Blech

Ergibt ca. 100 Stück

250 g Butter, weich

225 g Zucker

3 frische Eier

1 Prise Salz

7 Beutel Yogi-Tee (z. B. Yogi Tee Classic von Coop; siehe Hinweis), 1 Beutel beiseite gestellt

500 g Mehl

1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

1 Eigelb, verdünnt

1. Butter, Zucker, Eier und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.

2. Inhalt der Teebeutel in einem Mörser fein zerstossen, mit Mehl und Zitronenschale mischen, beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen, flach drücken, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Formen: Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 1 cm dick auswallen. Teig mit einem Spachtel lösen, kleine Formen (ca. 4 cm Ø) ausstechen, auf 4 Backpapiere verteilen. Guetzi mit Ei bestreichen. Inhalt des beiseite gestellten Teebeutels darüberstreuen, ca. 30 Min. kühl stellen. Zwei Backpapiere auf Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 13 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Vorgang wiederholen.

Hinweis: Yogi-Tee ist ein Gewürztee aus Ingwer, Kardamom, Nelken, Pfeffer und Zimt; er enthält keinen Schwarztee.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Pro Stück: 2 g Fett, 1 g Eiweiss, 6 g Kohlenhydrate, 199 kJ (47 kcal)

