



## Mailänderlirezept für Bienenform

Zutaten: 250 g Butter weich  
2 Ei  
250 g Zucker (oder 125 g Zucker & 125 g Honig)  
1 Päckli Vanillezucker  
420 g Mehl  
evtl. 1 Eigelb zum bestreichen

- Butter schaumig rühren
- Zucker, Vanillezucker und Eier abwechslungsweise unterrühren
- Mehl dazu rühren
- alles zu einem Teig kneten
- 30 Min. kühl stellen
- ca.  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  cm auswallen
- Güetzi ausstechen

Backen: 10 – 15 Min.  
Temperatur: 250 Grad

