

Weihnachten

100 % Süss

50 % weniger Zucker

Jetzt ist es möglich mit

STEVIAIN

STEVIAIN[®]

aller Munde



REZEPTIDEE MAILÄNDERLI

Zutaten:

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 60g Feinkristallzucker
- 15g STEVIAIN powder
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Zitrone
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter, Zucker, STEVIAIN powder, Salz und das Ei gut verrühren.
Die ganze Zitrone schälen und zugeben.
Das Mehl beifügen, verrühren und zugedeckt an der Kälte
ca. 30 Minuten stehen lassen.

Teig 5 - 7 mm dick auswallen, Formen ausstechen und
auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Das Eigelb verklopfen und die Guetzli damit bestreichen.

Backzeit und -temperatur:

10 bis 15 Minuten bei 180 °C (vorgeheizt)

Variante - Orangen-Mailänderli:

Grundrezept wie oben

anstatt der Zitrone eine ganze Orange schälen und begeben.



© by claresol[®]

Weitere kostenlose Rezepte finden Sie unter www.stevia-schweiz.ch

STEVIAIN sind Süßstoffe auf der Basis hochwertiger Steviolglykoside. Eine Produktlinie von claresol - Geschenke der Natur