

Köstliche Mailänder Kekse: Genießen Sie diese festlichen Leckerbissen!

Entdecken Sie die perfekten Mailänder Kekse für festliche Anlässe: Rezepte, Tipps und köstliche Begleitungen für die Feiertage.

Demel, Wien, Österreich -

Der Duft von frischem Gebäck erfüllt die Luft und bringt festliche Stimmung! Mailänder Kekse sind nicht nur eine Augenweide auf jedem Keksteller, sondern auch ein wahrer Genuss zu Kaffee oder besonderen Anlässen. Diese delikateten Kekse erfreuen sich großer Beliebtheit und versprechen unvergessliche Geschmackserlebnisse, wie oe24.at berichtet. Besonders beliebt ist die Kombination mit Demels Ribiselmarmelade, einem köstlichen Fruchtaufstrich, der mit seinem fruchtigen Geschmack herrlich harmoniert.

Die Zubereitung der Mailänder Butterkekse folgt dem traditionellen Rezept von Oma, das viele mit nostalgischen Erinnerungen verbindet. Laut [Chefkoch.de](https://chefkoch.de) beginnt der Prozess mit dem schaumigen Aufschlagen von Butter, Zucker, Zitronenschale und Eigelb. Anschließend wird das Mehl hinzugefügt, um einen festen Teig zu erstellen. Nach einer Ruhezeit von bis zu einer Stunde, um das Kleben zu reduzieren, kann der Teig auf einer bemehlten Fläche ausgerollt und ausgestochen werden. Ein kleiner Trick: Durch das abwechselnde Arbeiten mit Portionsgrößen bleibt der Teig schön kühl. Nach dem Ausstechen werden die Kekse mit einer Eigelb-Mischung bestrichen und bei 170 Grad Umluft goldgelb

gebacken – ein Genuss, der die festliche Atmosphäre perfekt ergänzt!

Ein Klassiker zur Weihnachtszeit

Die Mailänder Kekse sind nicht nur bei Familien sehr beliebt, sondern auch bei festlichen Zusammenkünften. Ihre Vielseitigkeit macht sie zu einer beliebten Wahl für jeden Keksteller und sorgt dafür, dass sie in der Weihnachtszeit nicht fehlen dürfen. Ob zum Verschenken oder einfach zum Genießen, die Mailänder Kekse bleiben ein zeitloses Rezept, das Tradition und Geschmack vereint.

Details	
Ort	Demel, Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• www.chefkoch.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at