

	<b>Mailänderli</b>	<b>Orangenguetzli</b>	<b>Schoggiguetzli</b>
<b>Butter</b>	60 g	60 g	60 g
<b>Ei</b>	½	½	¾
<b>Zucker</b>	60 g	60 g	60 g
<b>Salz</b>	1 kl. Prise	1 kl. Prise	1 kl. Prise
<b>Aroma</b>	¼ Zitronenschale	½ Orangenschale ½ EL Orangensaft	2 EL Schoggipulver 1 EL Kakaopulver
<b>Mehl</b>	125 g	130 g	125 g
<b>Auswallen</b>	5 mm	5 mm	5 mm
<b>Vor dem Backen</b>	Mit Eigelb bestreichen		
<b>Backen</b>	180°C 10 Minuten	180°C 10 Minuten	180°C 10 Minuten
<b>Nach dem Backen</b>		50 g Puderzucker ½ - 1 EL Orangensaft mischen  Heisse Guetzli glasieren	In Kuchenglasur tauchen