

SHORTBREAD



Butter.
Backen immer
mit dem Original.



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Tiefkühlen / Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Für 48 Stück

Backpapier für das Blech

1 Holzspieß

250 g Mehl

50 g Maisstärke

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Puderzucker

200 g Butter, in Stücke geschnitten, kalt

3 EL Rahm



ZUBEREITUNG

1 Mehl, Maisstärke, Vanille- und Puderzucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben. Rahm dazugießen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig von Hand auf ein Backpapier rechteckig flach drücken. Dann mit Backpapier bedecken und ca. 1 cm dick rechteckig (20x24 cm) auswallen. Teig samt Backpapier auf ein Brett ziehen, 45 Minuten tiefkühlen oder 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2 Teig herausnehmen, in Rechtecke von 2x5 cm schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit einem Holzstäbchen vorsichtig Löcher einprägen, nochmals kurz kühl stellen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen, auf dem Blech auskühlen lassen.

Shortbread schmecken herrlich zu Tee, Kaffee oder einem Glas Wein oder Whisky.

Sie lassen sich trocken und kühl 3-4 Wochen aufbewahren.