

Sweet Scottish Shortbread



Zubereitungszeit

20 Minuten + mind. 30 Minuten kühl stellen +
ca. 20 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 60 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: 4 g

Kohlenhydrate: 5 g

Zutaten für 30 Stück

180 g Mehl

2.5 g Salz

60 g Zucker

150 g Butter, weich

Butter für die Form

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben. Salz und die Hälfte des Zuckers dazugeben. Butter beigeben. Mit den Fingern rasch zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu einem ca. 1,5 cm dicken, 18-20 cm grossen Quadrat auf ein Backblech drücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Backofen auf 170 °C vorheizen. Shortbread in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen, bis es leicht Farbe annimmt. Aus dem Ofen nehmen und sofort in ca. 30 rechteckige Stücke schneiden. Restlichen Zucker darüberstreuen. Shortbreads auskühlen lassen.