Rezept

Shortbread

Ein Rezept von Shortbread, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	feinster Zucker
1/2 TL	½ TL Salz
2 gehäufte EL	Speisestärke
200 g	weiche Butter
1 Pck.	Vanillezucker
	grober Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen. Die Butter mit feinstem Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Hälfte der Mehlmischung dazugeben und unterrühren, dann die übrige Mehlmischung rasch mit den Händen unterkneten.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 1,5 cm hohen Rechteck (ca. 12 x 32 cm) mit möglichst geraden Rändern ausrollen. Das Teigrechteck in 2 x 6 cm große Stangen schneiden und diese auf ein Brett legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigstangen auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 18 Minuten hell backen. Herausnehmen und sofort mit etwas grobem Zucker bestreuen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.