

Rezept

Britisches Shortbread

Ein Rezept von Britisches Shortbread, am 05.08.2024

Zutaten

250 g Butter	125 g feiner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	450 g Mehl
1/2 TL Salz	1 TL Backpulver

Außerdem

Backpapier für das Backblech

Mehl für die Arbeitsfläche

Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl mit Salz und Backpulver mischen. Die Hälfte der Mehlmischung unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Das restliche Mehl unterkneten.
2. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche oder zwischen Klarsichtfolie ca. 1,5 cm dick ausrollen (der Teig ist leicht brüchig). Mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm breite und 4-6 cm lange Stangen schneiden. Die Oberfläche mit einer dicken Nadel mehrmals einstechen und leicht mit Zucker bestreuen.
3. Die Stangen auf das Blech legen und im Backofen (Mitte, Umluft 130°) 20-25 Min. backen. Die Stangen herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech lösen.