

Rezept

# Kardamom-Shortbread

Ein Rezept von Kardamom-Shortbread, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Orange	<b>150 g</b> Mehl
<b>50 g</b> Zucker	<b>1 TL</b> gemahlener Kardamom
<b>100 g</b> weiche Butter	Pudrzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal, 3 g F, 1 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.
2. Mehl, Zucker, Kardamom und Orangenschale in einer Schüssel mischen und die Butter dazugeben. Alle Zutaten mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 35 × 25 cm großen, ca. 3 mm dünnen Rechteck ausrollen.
3. Das Teigrechteck mit einem Messer in gleichmäßige Streifen von 2 cm Breite und 6 cm Länge schneiden. Auf die Backbleche legen und jeden Teigstreifen 3-mal mit einer Gabel einstechen.
4. Das Kardamom-Shortbread im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 8 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen, mit etwas Pudrzucker bestäuben und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.