

Rezept

# Shortbread-Fingers

Ein Rezept von Shortbread-Fingers, am 17.04.2024

## Zutaten

**150 g** kalte Butter

**50 g** Zucker

**200 g** Mehl + Mehl zum Arbeiten

**50 g** Marzipanrohmasse

**1 Prise** Salz

Zucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in kleine Stücke teilen. Das Marzipan mit einer Gabel fein zerdrücken. Beides in einer Schüssel mit Zucker und Salz verkneten. Das Mehl in 2 Portionen darübersieben und unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.
2. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren. Jede Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche 1,5 cm dick ausrollen und in Rechtecke (ca. 2 × 6 cm) schneiden. Aufs Blech legen und mit einer Gabel ein Muster einstechen. 15 Min. kühl stellen.
3. Backofen auf 160° vorheizen. Die Fingers im Ofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 30 Min. backen. Sofort dünn mit Zucker bestreuen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. In eine Blechdose schichten und kühl aufbewahren. So halten sich die Kekse 2-3 Wochen.