Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Shortbread-Fingers

Ein Rezept von Shortbread-Fingers, am 08.10.2026

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.