

Rezept

## Teatime: Shortbread

Ein Rezept von Teatime: Shortbread, am 14.04.2024

### Zutaten

<b>250 g</b> Butter	<b>125 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>400 g</b> Mehl
Salz	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
Mehl für die Arbeitsfläche	Zucker zum Bestreuen

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 40 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

---

2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Salz und Backpulver mischen. Die Hälfte des Mehls unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Restliches Mehl unterkneten.

---

3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1,5-2 cm dick ausrollen. (Vorsicht! Der Teig ist etwas brüchig.) Mit einem scharfen Messer 2 cm breite und 4-6 cm lange Stangen schneiden oder Plätzchen ausstechen. Die Oberfläche mit einer Gabel oder einer dickeren Nadel mehrmals einstechen. Leicht mit Zucker bestreuen.

---

4. Die Stangen auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) 20-25 Min. backen. Die Stangen abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech lösen. Shortbread in gut verschließbaren Dosen aufbewahren.