

## Rezept

# Zuckerfreies Shortbread mit Schokocreame und Pekannüssen

Ein Rezept von Zuckerfreies Shortbread mit Schokocreame und Pekannüssen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>125 g</b> kalte Butter	<b>175 g</b> Mehl
<b>1</b> Ei (M)	<b>75 g</b> Haselnusskerne (am besten geröstet)
<b>10 g</b> Soft-Datteln	<b>5 TL</b> Joghurt (3,5 % Fett)
<b>2 EL</b> Kakaopulver (ungesüßt, schwach entölt)	<b>30</b> Pekannusskerne (ca. 100 g)
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 8 g F, 2 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Die Butter in Würfel schneiden und mit Mehl und Ei in eine Rührschüssel geben. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Diesen abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Schokocreame Haselnusskerne, Datteln, Joghurt und Kakaopulver im Blitzhacker feincremig mixen. Den Backofen auf 185° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 5 mm dünn zu einem Rechteck (ca. 20 × 24 cm) ausrollen. Anschließend in ca. 30 kleine Teigquadrate (ca. 4 × 4 cm) schneiden und mit Abstand nebeneinander auf die Bleche setzen. Die Bleche nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, den Ofen nicht ausschalten.
4. Die Pekannüsse auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. rösten. Herausnehmen und auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen. Die Schokocreame auf den Shortbreads mittig verstreichen und jeweils 1 Pekannuss in die Mitte hineindrücken.