

Shortbread Fingers Engl.

Kategorien: Land, Großbritannien, Irland, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

TRADITIONELLES GEBÄCK AUS ENGLAND

350	Gramm	Mehl
3 1/2	Teel.	Backpulver, gestrichen
100	Gramm	Stärkemehl
225	Gramm	Butter
175	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
		Buttervanille-Aroma

Anleitung:

Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen, dabei einige Tropfen von dem Butter-Vanille-Aroma zugeben. Die Mehlmischung langsam dazugeben und gut zu einem lockeren, krümeligen Teig vermischen. Das geht am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, fest andrücken und die Oberfläche mit dem Teigroller glätten.

Den Teig ein paar mal mit einer Gabel einstechen. Den Backofen auf 170°C vorheizen und das Shortbread 20-25 min. hellgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem Messer in ca. 1,5 x 6 cm große Streifen schneiden. Abkühlen lassen und am besten in einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahren.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten