

Sand - Gebäck - Schottisches (Mit Gries)

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Land, Schotland

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Mehl
25	Gramm	Grieß
100	Gramm	Kalte Butter
50	Gramm	Zucker

Anleitung:

Heizen Sie den Ofen auf 150°C. Fetten Sie eine Kuchenform mit 20cm Durchmesser ein. Mischen Sie das Mehl und den Gries in einer Schüssel. Geben Sie die in Würfel geschnittene Butter hinzu und kneten Sie den Teig mit Ihren Händen bis er glatt ist. Fügen Sie den Zucker hinzu und kneten Sie den Teig nochmals durch. Formen Sie eine Kugel. Plazieren Sie den Teig in die Form und glätten Sie ihn mit dem Rücken eines Löffels. Drücken Sie mit den Zähnen einer Gabel Motive in den Teig und schneiden Sie 8 Stücke vor. Für 30 Minuten im Ofen backen. 5 Minuten warten und aus der Form nehmen. Kalt servieren.

Tipps : Sie können daraus ebenfalls formschönes Gebäck machen, indem Sie aus dem rohen, ausgerollten Teig Figuren ausstechen.