

Granny Kate's Shortbread



Zutaten:

*175 g Mehl Type 405
50 g Speisestärke
75 g feinsten Zucker
175 g Butter*

Für 4 Portionen:

Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben. Die Hälfte des Zuckers darunter mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Fingerspitzen in die Mehlmischung reiben, bis Streusel entstehen. Den Rest des Zuckers hinzufügen und den Teig gut kneten.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Auf einem ungefetteten Blech mit den Händen einen ca. 1,5 cm dicken Kreis formen. Den Rand zwischen Daumen und Zeigefinger dekorativ eindrücken.

Man kann auch Shortbreadfingers, Kreise oder sonstige Formen machen.

Mit einem dünnen Stäbchen das Shortbread mehrmals auf der ganzen Oberfläche einstechen.

Anschließend auf der mittleren Einschubleiste des Backofens ca. 40-50 Minuten backen, bis es fest und nur leicht gebräunt ist.

Etwa 5 Minuten abkühlen lassen und dann mit dem Messerrücken 6-8 Segmente, ähnlich wie bei einer Torte, markieren.

Wenn das Shortbread ganz abgekühlt ist, es vom Blech nehmen. Vor dem Servieren evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Shortbread sollte in einer luftdichten Dose aufbewahrt werden, damit es mürbe bleibt und nicht verdirbt.

Guten Appetit!