

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Crisp Coconut Wedges

Zutaten für einen 'Kreis' von 20 cm Durchmesser:

- 20 g Kokosflocken
- 90 g kalte Butter
- 45 g Zucker
- 25 g gehackter kandierter Ingwer (ich habe Orangeat verwendet)
- abgerieb. Schale 1/2 Bio-Limette
- 135 g Mehl (Type 550)
- 1 Prise Meersalz
- Zucker zum Bestreuen

Die Kokosflocken werden vorab in einer Pfanne leicht geröstet. Den Ingwer, bzw. das Orangeat fein hacken. Die Limettenschale zur Hälfte abreiben. Nun alle Zutaten mischen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 1 cm dick zu einen Kreis von ca. 20 cm Durchmesser ausrollen und den Rand mit einem Kaffeelöffelstiel verzieren. Ich habe die

‘Tortenstücke’ mit einem langen Schaschlikspieß angedeutet und den Teig eingestochen. Auf einem Blech bei 150 Grad Umluft ca. 35 Minuten backen. Sofort, noch heiß, mit Zucker bestreuen und in Stücke schneiden. Komplet abkühlen lassen.

Zwei Dinge fand ich sehr wichtig bei der Herstellung:

Erstens: Schneidet das Shortbread **noch heiß** mit einem scharfen Messer in Stücke.

Zweitens: Lasst es danach **komplett auskühlen**, denn es ist sehr zerbrechlich, wenn es frisch gebacken ist!

Quelle: Shortbread - Lucia & Theresa Baumgärtner

© *MaLu's Köstlichkeiten*