

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



True Highland Shortbreads

Zutaten für eine 10×35 cm Tarteform:

- 125 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- 60 g Reismehl
- 125 g Mehl (Type 550)
- 1 Prise Meersalz
- Zucker zum Bestreuen

Die Butter in Würfelchen schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Diesen Teig in Tarteformgröße ca. 1 cm dick ausrollen und in die gefettete Form legen. Mit einem Messer 2 cm breite Streifen einritzen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Form 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen und das Shortbread ca.

30-35 Min. backen. Danach noch heiß mit Zucker bestreuen und in Streifen schneiden. Gut abkühlen lassen und dann in einer Dose aufbewahren.

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*