



Spicy Shortbread

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks!*

Rezept für eine Tartebackform* 11 x 35 cm

- 125 g kalte Butter in Würfeln
- 60 g Zucker
- 60 g Reismehl (Bio Laden)
- 100 g Mehl Type 550
- 3 El. dunkles Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- je knapp 1/2 Teel. fein gemahlener Ingwer, Zimt, Piment, Chili
- 1 Messerspitze gem. Kardamom

Die Tartebackform einfetten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder mit der Hand (ich) nur so lange zwischen den Fingern zerreiben bis eine streuselige Masse entstanden ist. Diese drückt fest in die Form drücken und schön glatt streichen oder rollen. Mit der stumpfen Seite eines Schaschlikspießes Löcher in die Oberfläche stechen. Nun muss der Teig noch eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und das ‚ausgeruhte‘ Shortbread ca. 35-40 Minuten backen. Noch möglichst heiß, mit einem sehr scharfen Messer in Ecken oder Streifen schneiden. Dann auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

- 100 g hochwertige dunkle Kuvertüre (ich habe **Callebaut*** Kuvertüre verwendet)
- ggf. etwas **Pul Biber** zum Bestreuen

Die Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen und temperieren. Die Shortbreadecken in die flüssige Schokolade tauchen und nach Wunsch mit Pul Biber bestreuen. Auf einem Rost abkühlen und fest werden lassen. – Es empfiehlt sich, die Schokolade zu temperieren, da sie dann einen seidigen Glanz und eine schöne Textur bekommt. Hier findet ihr eine Anleitung: *klick*. Es geht natürlich auch mit fertiger Kuvertüre für die Mikrowelle. Aber der Geschmacksunterschied ist schon deutlich!

© 2014 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>