

– EUROPA AUF DEM TELLER –

SHORTBREAD AUS GROSSBRITANNIEN

Für 20 kleine Stücke

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

250 g Mehl
175 g Butter, weich
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig verrühren. Mehl hinzufügen und alles kurz zu einem glatten, mürben Teig verkneten. Nicht zu lange kneten.

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 1 cm dick ausrollen. In kleine Rechtecke oder Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Shortbread-Stücke mit einer Gabel mehrmals einstechen, um das typische Muster zu erhalten.

Das Blech etwa 15–20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dadurch behalten die Shortbread ihre Form.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 18–22 Minuten backen. Sie sollen hell bleiben und nur leicht goldbraun an den Rändern werden.

Kurz auf dem Blech abkühlen lassen und anschließend vorsichtig auf ein Kuchengitter legen.

Tipp: Shortbread lässt sich perfekt am Vortag backen und hält sich mehrere Tage in einer gut verschlossenen Dose.