



Aromatische Kräuter-Shortbread

Zeit gesamt
1h 45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Rosmarin, frisch | 10 g |
| Thymian, frisch | 15 g |
| Butter | 150 g |
| Parmesan, gerieben | 100 g |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Alufolie, Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz, Ausstecher

1. Kräuter waschen und trocken schütteln. Vom Rosmarin und Thymian ca. 2 cm der Spitze abschneiden und beiseitestellen. Übrige Nadeln und Blätter von den Stielen streifen und fein hacken. In einer Schüssel weiche Butter, Parmesan, fein gehackte Kräuter, Salz und Mehl verkneten. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Mit einem Ausstecher ca. 5 cm breite Kreise ausstechen. In die Mitte jeweils eine Krautspitze legen und leicht andrücken.
3. Aromatische Kräuter-Shortbread auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Nach 15 Min. evtl. mit Alufolie abdecken, damit das Shortbread hell bleibt. Aromatische Kräuter-Shortbread aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Belege die Shortbread nach Belieben mit anderen Kräutern oder essbaren Blumen.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 619 kcal |
| Kohlenhydrate | 53 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 39 g |