

Aromatische Kräuter-Shortbreads

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, SILVERCREST

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-Shortbreads 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-Shortbreads aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Belege die Shortbreads 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