




Mandel-Honig-Shortbread

 Zeit gesamt
1h 40min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	150 g
Zucker	70 g
Honig	40 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Mandeln, gemahlen	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In eine Schüssel weiche Butter würfeln und mit Zucker, Honig, Salz und Mehl verkneten, wenn nötig 1 EL kaltes Wasser zufügen. Mandeln unterkneten. Teig auf einem Stück Backpapier zu einem Kreis (ca. 20 cm Durchmesser, 1 cm dick) ausrollen. Mit Backpapier abgedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig mit dem unteren Backpapier auf ein Blech ziehen, oberes Papier entfernen. Mit einem scharfen Messer 12 Tortenstücke markieren, aber nicht ganz durchschneiden. Stücke mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Mandel-Honig-Shortbread im Ofen ca. 30 Min. backen, bis es am Rand bräunt und an einem hineingestochenen Holzspieß kein Teig mehr klebt.
4. Anschließend ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann in die markierten Stücke teilen und ganz auskühlen lassen. Bis zum Servieren in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 273 kcal

Kohlenhydrate 32 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 15 g
