



Schottisches Shortbread

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Butter | 150 g |
| Zucker | 100 g |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Salz und Mehl verkneten. Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig auf Backpapier ca. 1 cm dick zu einem Rechteck (15 x 28 cm) ausrollen, mit einer Gabel gleichmäßig einstechen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Nach 15 Min. evtl. mit Alufolie abdecken, damit das Shortbread hell bleibt. Shortbread noch heiß in Streifen schneiden, abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 604 kcal |
| Kohlenhydrate | 73 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 31 g |