



Walnuss-Shortbread

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Zucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Walnusskerne	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken

1. In einer Schüssel Butter, Zucker, Salz, Mehl und Walnüsse mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken verkneten. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einem Backpapier ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen und auf ein Backblech geben.
3. Im Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen. Nach ca. 15 Min. mit Alufolie bedecken, sodass das Shortbread hell bleibt. Shortbread heiß in Stücke schneiden. Abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	551 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	34 g