



# 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
Walnüsse	50 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, 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	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	9 g	Fette	34 g