

Scottish Shortbread

Nur 4 Zutaten



8 Portionen

170°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

Für den Teig

315 g	Mehl, Type 405
200 g	Butter, Weihenstephan
1 Pr.	Salz
85 g	Zucker

Für die Dekoration

1 EL	Zucker
------	--------

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

1 x	Backmatte 30 x 40 cm
1x	Tartering 21cm ohne Fetten
1 x	Kleiner Teigschaber
1x	Große Schüssel 4,5 ltr
1 x	Rollholz

1 x [Stippen Roller](#) für das Lochen des Teiges, oder mit der Gabel

1x Gabel

1x [Teigroller/Teigrad](#)

Zubereitung:

Für den Teig die zimmerwarme Butter, den Zucker und das Salz in die große Schüssel geben und mit einer Hand geschmeidig kneten.

Zum Schluss das Mehl dazugeben und kneten, bis ein homogener Teig entsteht.

Auf eine Backmatte geben und mit dem Rollholz zu einer runden Scheibe mit Durchmesser von 21cm ausrollen.

Mit dem Stippenroller den Teig gleichmäßig lochen und anschließend mit dem Backring ausstechen.

Die Randstücke wegnehmen und daraus kleine „Shortbread Fingers“ herstellen (siehe Video).

Den Backring herunternehmen und den runden Teig mit einem Teigrad vorsichtig in 8 Teile schneiden. Anschl. den Backring wieder draufsetzen.

Mit Kristallzucker bestreuen.

Im Backofen bei Ober-/Unterhitze bei 170°C für ca. 30 Minuten hell backen.

Das Shortbread auskühlen lassen, den Ring mit einem kleinen Messer herauslösen und im kalten Zustand vorsichtig schneiden.

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 23.05.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)
[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)