

Shortbread



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde

BACKEN: ca. 20 Minuten

TROCKNEN: ca. 1 Stunde

Für 16 Stück

1 Springform von 24 cm Ø

1 Ausstechförmchen von ca. 5 cm Ø

Backpapier für das Blech

TEIG

210 g Weissmehl

40 g Reismehl

40 g Maisstärke

75 g Puderzucker

½ TL Salz

230 g Butter, weich

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN

Springformrand vom Formenboden lösen, wieder schliessen und auf das mit Backpapier belegte Ofenblech legen.

TEIG

Weissmehl, Reismehl, Maisstärke und Puderzucker mischen, in eine Schüssel sieben. Salz dazu mischen. Butter beifügen und mit dem Handmixer nur so lange mischen, bis die Masse krümelig ist. Teig in den Springformrand geben und mit feuchten Händen darin gleichmässig verteilen. Dann mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffelrücken glatt streichen, 1 Stunde kühl stellen. In der Mitte ein Loch von ca. 5 cm Ø ausstechen. Ausgestochene Rondelle neben der Form auf das Blech legen. Den Ausstecher ins Teigloch stellen. Springformrand öffnen, Teigrand evtl. mit einer Gabel verzieren. Formenrand geöffnet um den Teig stellen. So kann sich der Teig beim Backen ausdehnen, ohne an Form zu verlieren.

BACKEN

Auf der 2.-untersten Rille des auf 230°C vorgeheizten Ofens 5 Minuten backen. Dann die Ofenhitze auf 120°C reduzieren und weitere 10–15 Minuten backen. Anschliessend Ausstecher und Springformrand entfernen, mit einem scharfen Messer 16 Stücke bis zur halben Höhe des Teiges einritzen. Mit einem Holzspieß Löcher einstechen. Shortbread im ausgeschalteten, mit einer eingeklemmten Holzkelle leicht geöffneten Ofen ca. 1 Stunde trocknen lassen. Danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.