

Shortbread



Rezept und Foto von Carmen Müller/Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

200 g weiche Butter
100 g Zucker (super fein)
200 g Mehl Type 405
100 g Reismehl (ganz wichtig)
eine Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad (Anmerkung Gisela M.: Ich hatte Heissluft) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und an die Seite stellen.

Den normalen Haushaltszucker in der Gewürzmühle fein häckseln.

Dann Butter und Zucker mit dem K- Haken cremig schlagen.

Danach beide Mehlsorten und das Salz hinzufügen und nur ganz kurz zusammenrühren (1Minute).

Der Teig ist trocken. Das Reismehl kann nicht ersetzt werden. Es sorgt für die richtige Konsistenz.

Den Teig in vier gleich große Stücke teilen (145g).

Jedes Stück direkt auf dem Backblech zu einer Scheibe formen (1cm dick, 11 cm Durchmesser).

Jede Scheibe mit einem Messer in 8 Stücke ein- aber nicht

durchschneiden.

In den Teig mit einer Gabel ein Muster stechen, damit der Teig nicht aufgeht.

17 Minuten backen bis die Farbe golden ist (Anmerkung Gisela M.: meine durften noch 5 Minuten länger im Ofen bleiben).

5 Minuten abkühlen lassen, dann die Dreiecke ganz durchschneiden.

Ganz auskühlen lassen, solange das Gebäck warm ist, kann es leicht zerbrechen.

Tipp Gisela M.:

Am besten gleich doppelte oder dreifache Menge machen. Unglaublich lecker und sehr niedriger Aufwand.

Ich hatte 1,25fache Menge und die Masse einfach auf das Blech gestrichen. Das Blech war aber noch nicht ganz voll. 1,5-1,75fache Menge sollte genau ein Blech ergeben.

Rezept Nr. 2 – Zur Verfügung gestellt von MarieNa aus einem englischen Kochbuch

Zutaten:

110 gr. Mehl

50 gr. Maismehl

110 gr. Butter

50 gr. Feiner Zucker

Pudertzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

wie oben, jedoch 160 Grad, vor dem Backen 15 Minuten in den Kühlschrank, 35 Minuten backen.

Allgemeine Tipps von Stephan Rathmann Jaehnichen:

Den Teig am Besten über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag nur kurz in der CC durchkneten lassen, dann schnurrt der Teig nicht. Ein Mürbeteig schnurrt, wenn er sich beim Backen verzieht, zusammen zieht oder starke Rissbildung hat. Wobei Rissbildung teilweise auch durch zu viel Backtrieb kommen kann.

Geheimtipp Stephan: Butter vorher bräunen.