

Shortbread-Variationen

Die angegebenen Mengen ergeben im Schnitt 35~40 Stück Shortbread.

Klassisches Shortbread

400 g Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
125 g Zucker
250 g Butter, weich
 $\frac{1}{2}$ ~1 TL Salz

Variante: Ginger Shortbread

1~2 TL Ingwer, gemahlen

Variante: Cranberry Shortbread

50~70 g Cranberries, getrocknet & kleingehackt

Chocolate Shortbread

300 g Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
174 g Zucker
250 g Butter, weich
55 g Kakao (echter, kein Bencol!)
 $\frac{1}{2}$ ~1 TL Salz

Nut/Poppy Shortbread

120 g Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Zucker
70 g Haselnüsse/Mandeln, gerieben
oder Mohn, gemahlen
120 g Butter, weich
1~1 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ ~1 TL Salz

Pumpkinseed Shortbread

120 g Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
70 g Zucker
70 g Kürbiskerne, fein vermahlen
120 g Butter, weich
 $\frac{1}{2}$ ~1 Pkg. Zitronenschale (z.B. Dr. Oetker)
 $\frac{1}{2}$ ~1 TL Salz

Vorbereitung:

1. Jeweils alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Teig mit, bzw. in Frischhaltefolie zu einem ca. 1 $\frac{1}{2}$ cm hohen und 4 $\frac{1}{2}$ ~5 cm breiten „Ziegel“ formen. Achtung: Alufolie ist gänzlich ungeeignet!
3. Mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, im Kühlschrank rasten lassen.

Backen:

1. Backrohr auf 180~190°C vorheizen.
2. Mit einem scharfen Messer ca. $\frac{3}{4}$ ~1 cm dicke Scheiben von dem Teigziegel herunter schneiden.
3. Die Stücke auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech platzieren. (3 Reihen á 6~7 Shortbread haben sich da bewehrt.)
4. Ca. 14~16 min. backen.
5. Aus dem Ofen nehmen.
6. Etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig mit einer Kuchenpalette auf ein Kuchengitter heben. Achtung: Solange sie heiß sind, brechen sie leicht!

Anmerkung:

Es besteht natürlich auch die Möglichkeit die fertigen Shortbread mit Glasur zu überziehen, bzw. partiell zu tunken. In manchen alten Rezepten wird auch angegeben, dass die Shortbread noch heiß mit Zucker bestreut werden.