Scottish Shortbreads

Shortbreads sind ein traditionelles schottisches Gebäck, das zur Tea-Time gereicht wird. ‚Short' heißt übrigens nicht ‚kurz', sondern für schlicht ‚brüchig' und ‚mürbe'. Grob gesagt, bestehen die Zutaten aus Zucker, Butter und Mehl im Verhältnis 1:2:3.

Zutaten

350g Mehl (Dinkel oder Emmer)
250g Butter (zimmerwarm)
100g Zucker
2 Prisen Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Rührgerät so lange schlagen, bis eine schaumige Masse entsteht.
3. Das Mehl und das Salz mischen, in die Masse geben und alles zu einem Teig verrühren.
4. Den Teig zu einem Ball formen und im Kühlschrank kalt stellen
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche geben und den Teig fingerdick ausrollen (Ausrollhölzer sind dabei hilfreich).
6. Mit einem Messer längliche Rechtecke ausschneiden.
7. Die Shortbread Fingers oben mit einem Holzspieß oder einer Gabel mehrfach einstechen.
8. Im Ofen für rund 15 bis 20 Minuten backen. Das Shortbread sollte golden sein, aber nicht braun werden.

Die fertigen Shortbreads in einer Dose aufbewahren; so halten sie mehrere Monate.

-
-
-

Varianten

Wer möchte kann auch Schokostückchen oder Orangenzesten zum Teig geben. Genausogut kann man einen Teil des Zuckers mit Vanillezucker ersetzen.

Andere übliche Formen sind kleine kreisrunde Kekse oder auch die Form von Tortenstücken. Letzteres sind die ‚Petticoat Tails‘; dafür einen großen Teigkreis formen, in acht Stücke vorschneiden (nicht ganz durchschneiden) am Rand mit den Holzspieß schräge Kerben eindrücken und auf der Oberfläche einstechen.