Shortbread



Zutaten für ca. 40 Stück:

Teig:
350 g weiche Butter
125 g Zucker
450 g Mehl
1 Prise Salz
1/2 Teelöffel abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange

Außerdem:
50 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:
Für den Teig die Butter mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl mit dem Salz und der Orangenschale mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung kneten. Teig etwa 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank stellen.
Teig etwa 8 mm dick ausrollen und in Streifen (ca. 2 x 7 cm) schneiden. Im Abstand von etwa 3 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Holzstäbchen Löcher in die Kekse stechen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen. Kekse herausnehmen und die Löcher nachstechen und abkühlen lassen.
Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und die Kekse

damit verzieren.

pro Stück: ca. 120 kcal E: 1 g F: 8 g KH: 12 g

© lecker-backen.de