

Shortbread - Britisches Kleingebäck



Zutaten

Für 12 Stück

100 g vegane Butter
50 g Zucker
2 Zitronen
50 g Dinkelmehl
50 g Weizenmehl
25 g Maisstärke
Salz

Für Varianten:

2 Orangen statt Zitronen
Pfeffer
Rosmarin

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Schale der Zitronen fein abreiben.

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale in einer Schüssel zügig vermengen. Das Mehl, die Maisstärke und etwas Salz dazugeben und mit den Fingern zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Evtl. einen Spritzer Zitrone hinzufügen, damit der Teig besser bindet. Den Teig auf der Arbeitsplatte etwa 3-4 mm dick ausrollen und mit einer runden Form ausstechen.

Im Ofen etwa 15 – 20 Minuten backen, bis die Shortbread goldgelb sind. Das Gebäck danach sofort rausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Varianten:

- Orangenschale durch Zitronenschale ersetzen
- Herzhafte Variante ohne Zucker dafür mit Pfeffer und gehacktem Rosmarin.