

Shortbread



- **200 g Mehl**
- **50 g gemahlene Mandeln**
- **125 g Puderzucker**
- **125 g kalte Butter**
- **1 Ei**
- **1 Prise Salz**
- **Schokoladen Kuvertüre**

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig kneten. In eine Folie einwickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen.
Ich habe zum Ausstechen Kreise genommen, ihr könnt aber auch eine andere Form verwenden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (190°C Ober-/Unterhitze) 10 Minuten backen.

Wenn Ihr wollt, könnt ihr die Shortbread nach dem Abkühlen noch verschönern. Ich habe hier eine Schokoladen Kuvertüre verwendet.

Ein großartiges Nachmittagsgebäck zu einer Tasse Kaffee oder Tee.

Die angegebene Menge ergibt je nach Größe der Ausstechform ca. 30 – 40 Shortbread.