



## **Schottisches Shortbread**

<b>50g</b>	<b>Zucker</b>
<b>100g</b>	<b>Butter</b>
<b>150g</b>	<b>Mehl</b>
<b>1 Prise</b>	<b>Salz</b>
<b>n.W.</b>	<b>Zucker oder Kuvertüre zur Dekoration</b>

***Den Backofen auf 150°C vorheizen.***

***Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, dem Mehl und dem Salz zu einem glatten Teig verkneten.***

***Aus dem Teig eine Rolle von ca. 5 cm Durchmesser formen; die Rolle in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 15 min. in den Kühlschrank legen.***

***Die Rolle in jeweils ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden; die Scheiben für ca. 20-25 min. bei 150°C backen, bis sie nur eine ganz leichte Bräunung haben!***

***Nach Wahl das noch heiße Shortbread mit Zucker bestreuen und auskühlen lassen oder Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und das bereits ausgekühlte Shortbread bis zur Hälfte hineintauchen.***

