

Schottisches Shortbread

von Ivo Dal Maso (ivodalmaso@web.de)

1 T Mehl
1/3 Pk (ca. 90g) Margarine
3 geh. EL Zucker
1 Pr Salz

- Mehl und Salz mischen.
- Margarine in kleinen Stücken dazugeben.
- Zucker zugeben und Teig gut durchkneten, ggf. etwas Wasser dazugeben, falls der Teig noch zu trocken ist.
- Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und in fingerlange Streifen schneiden.
- Mit einem geeigneten Werkzeug (z.B. Eßstäbchen) Muster (etwa 5mm tief, siehe Abbildung) eindrücken.
- Die Kekse 45 Min. bei 150°C backen.



Fotos: Martin Pätzold (2)