

Shortbread

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Mehl
- 100 g Reismehl
- 90 g Zucker
- 2 Pr. Salz

Zubereitungszeit: 30.

Backzeit: 15 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
Restliche Zutaten zufügen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Wer kein Reismehl hat, der kann ersatzweise auch Speisestärke nehmen, dann werden sie aber nicht so lecker.

Teig in Portionen teilen und jedes Stück zu einer Rolle formen und dann flachdrücken, so dass die typische Brotform entsteht.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzten und bei 160 Grad ca. 15 min. backen.

Erst auskühlen lassen, dann vom Backpapier lösen, evtl. in eine Dose verpacken oder gleich vernaschen .-)