



Shortbread Fingers

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Das traditionelle schottische Tea Time Gebäck - Very British indeed!

Zutaten

- 250 g Mehl, gesiebt
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten, anschließend ca. 1 Stunde, mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

Schritt2

Auf einer gemehlten Arbeitsfläche, rechteckig, 1 cm dick ausrollen, auf einem leicht gefetteten Backblech anpassen.

Schritt3

Mit einer Tischgabel einige Male einstechen.

Schritt4

Für 25 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, nahezu farblos, hell backen. Darum ev. nach 15 min. mit Alufolie abdecken.

Schritt5

Aus dem Ofen nehmen und noch heiß in Fingerlänge, 1,5 cm dicke Streifen schneiden, auskühlen lassen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/shortbread-fingers/>