



BUTTRIGE SHORTBREAD-PLÄTZCHEN

ERGIBT ca. 20 Stück / ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten / BACKZEIT 20 Minuten

Diesem Shortbread mit seinem leichten, buttrigen Geschmack und seiner kristallzuckrigen Süße kann man unmöglich widerstehen. Wenn Sie mögen, können Sie es aromatisieren, indem Sie beim Kneten eine Handvoll Schokostückchen oder etwas fein gehackten Rosmarin oder Lavendel hinzufügen.

**225 g weiche Butter
und zusätzlich zum
Einfetten**

**110 g Zucker und
zusätzlich zum
Bestreuen**

**225 g Weizenmehl
Type 405 und
zusätzlich zum
Bestäuben**

**110 g Speisestärke
1 Prise Salz**

1. Zwei Backbleche dünn mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker in eine große Schüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät oder Holzlöffel schaumig rühren. Mehl und Speisestärke in die Schüssel sieben, das Salz hinzufügen und alles miteinander vermischen. Die Masse auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem weichen Teig verkneten.
3. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier 1 cm dick ausrollen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit einem Messer in Dreiecke schneiden oder mit einem Plätzchenausstecher beliebige Formen ausstechen. Teigreste noch einmal neu ausrollen, um noch mehr Plätzchen auszuschneiden bzw. auszustechen (wenn Sie den Teig zu oft ausrollen, kann er speckig werden). Die Plätzchen auf die vorbereiteten Backbleche legen und mindestens 30 Minuten lang kalt stellen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C vorheizen.
5. Die Plätzchen ca. 20 Minuten lang backen, bis sie an den Rändern gerade so goldbraun werden. Ein paar Minuten auf den Backblechen liegen lassen, damit sie fester werden können, anschließend auf ein Kuchengitter legen. Mit Zucker bestreuen und abkühlen lassen. In einem luftdicht verschließbaren Behälter halten sie sich 3–4 Tage lang.