

Shortbread – Schottisch ist weihnachtlich!

28.06.2015 13:20

Zutaten

100 g glutenfreies Mehl von Schär (Kuchen & Kekse) - Alternativ normales Weißmehl

100 g Buchweizenmehl

130 g Butter (Zimmertemperatur)

30 g gemahlene Mandeln

1/2 TL Zimt

1 EL frisch gepresster Orangensaft

1/2 TL Orangenschale einer unbehandelten Orange

75 g Zucker

50 g kandierter Ingwer (wenn man Ingwer liebt, kann man gerne auch etwas mehr nehmen)

Eine Prise Salz

1 Prise Kardamom nach Belieben

Zubereitung

1. Mehl mit Buchweizenmehl vermischen und fein sieben. Orange heiß waschen, trocken rubbeln und Schale abreiben. Saft pressen.
2. Mehlmischung mit Orangenschale, Orangensaft, Butter, gemahlene Mandeln, Zimt, Kardamom nach Belieben, Orangensaft und -schale, Zucker, kandierter Ingwer, Salz und Kardamom in einer Schüssel vermengen. Evtl. 1-2 EL kaltes Wasser hinzugeben. Mit den festen zu einem Teig kneten. Teig in einen 3 cm hohen und ca. 5 cm breiten Block formen. Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten.
3. Nach 1 Stunde Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft nicht so empfehlenswert). Backblech mit Backpapier auslegen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Teig in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die so entstandenen Shortbread auf das Backpapier legen und Blech auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens geben und ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Shortbread aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!