


<https://www.rewe.de/rezepte/shortbread-kekse/>

Shortbread

 20 Min

Zubereitung

- 1** Zimmerwarme Butter mit Zucker cremig schlagen. Langsam Mehl, Reismehl, Backpulver und Whisky dazugeben und von Hand verkneten. Der Teig ist sehr bröselig.
- 2** Arbeitsfläche bemehlen und ca. 1,5 cm dick ausrollen. Mit einem Rollschneider in ca. 2 cm lange und 10 cm breite Streifen schneiden und jeweils mittig mit einer Gabel einstechen.
- 3** Ofen auf 180°C vorheizen. Shortbread 12-15 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten für 20 Portionen

200 g Butter
100 g Zucker
300 g Mehl
60 g Reismehl
1 TL Backpulver
2 EL Whisky