

<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     |