Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Shortbread

Zutaten:
450 Gramm Mehl
380 Gramm Butter
125 Gramm Zucker
1 Prise Salz
1/2 Teel. geriebene Orangenschale
Zubereitung:
Zuerst das Mehl sieben und mit dem Salz mischen. Dann die Butter mit dem Zucker verrühren, aber nicht cremig schlagen. Orangenschale und Mehl unterkneten. Für 30 Minuten im Kühlschrank lassen.

Den Teig etwa acht Millimeter dick ausrollen und große runde Kreise ausschneiden. Diese dann wie Tortenstücke teilen.

Die Tortenstücke sollten etwa fünf Zentimeter lang und 2,5 Zentimeter breit sein.

Im Abstand von zwei bis drei Zentimetern auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit einem Holzstäbchen Löcher in die Stücke stechen.

Im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa zehn bis 15 Minuten backen.

Nach dem Backen die Löcher sofort mit dem Holzstäbchen nacharbeiten. Abkühlen lassen. Mit Zucker bestreuen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/shortbread