



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

- 1 TL Lavendel
- 40 g Langkornreis, weiß
- 115 g Butter, in Stücken
- 55 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 130 g Mehl
- 1 EL Demerara-Zucker oder
1 EL Zucker

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

- Springform (20 cm)
- Backpapier

LAVENDEL-SHORTBREAD

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen.
2. Lavendel und Reis in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 10** mahlen und umfüllen.
3. Butter, Zucker und Salz in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 5** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Weitere **10 Sek./Stufe 5** verrühren.
5. Mehl und Lavendel-Reismehl zugeben, **30 Sek./Stufe 4** vermischen und mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Weitere **10 Sek./Stufe 4** vermischen, gleichmäßig in die vorbereitete Springform drücken, mit einem Messer in 8 Stücke einschneiden, mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit Backofen auf 150°C vorheizen.
7. Shortbread 30 Minuten (150°C) backen, mit Demerara-Zucker bestreuen, komplett abkühlen lassen, aus der Springform nehmen und servieren oder bis zu 5 Tage in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.

TIPPS

- Sie können das Shortbread auch ohne Lavendel zubereiten.
- Den Geschmack des Shortbreads können Sie beliebig variieren, indem Sie statt Lavendel z. B. eine ½ Vanilleschote, Rosmarinnadeln, Zitronen- oder Orangenabrieb mit dem Reis im 1. Schritt mahlen.

HINTERGRUND-INFORMATIONEN

- Shortbread kommt ursprünglich aus Schottland, ist aber in ganz Großbritannien sehr beliebt und wird gerne zur typischen Tea Time serviert.



Arbeitszeit:
10 Min.



Gesamtheit:
1 Std.



8 Portionen



einfach



Pro Portion: Eiweiß 2 g
Kohlenhydrate 23 g / Fett 12 g
Brennwert 871 kJ/208 kcal