

Shortbread

Von Eduard Iten

Klassisches Butter-Shortbread mit dunkler Couvertüre. Ein zeitloses Gebäck, das durch seine mürbe, sandige Textur und den reichen Buttergeschmack besticht. Mary Stuarts Lieblingsgebäck. Die Kombination aus traditionellem schottischen Handwerk und einem feinen Überzug aus dunkler Couvertüre macht diese Taler zu einem eleganten Genuss für jede Gelegenheit.

Zutaten	Zubereitung
200 g Butter (<i>kalt</i>) 100 g Zucker (<i>fein</i>) 250 g Mehl (<i>Typ 405</i>) 50 g Reismehl 1 Prise Salz	Butter (in Würfeln), Zucker, Salz und die Mehlsorgen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Anstatt dem Reismehl kannst Du auch Maisstärke verwenden. Zu einer Rolle von ca. 6 cm Durchmesser formen und mindestens 2 h (besser über Nacht) kühlen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Rückseite eines mit Backpapier belegten Blech legen. Bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten hell goldgelb backen. Vollständig auskühlen lassen.
150 g Couvertüre (<i>dunkel</i>)	Die Couvertüre temperieren, die Taler zur Hälfte eintunken und auf Backpapier ablegen. Nach Belieben mit getrockneten Blüten oder grobem Salz dekorieren. Erst kühl stellen, wenn die Cuvertüre leicht matt wird.