

Shortbread - Englische Butterkekse

450 g gesalzene Butter, Zimmertemperatur
220 g Rohrzucker
680 g Mehl
etwa Salz
Zucker, Butter und Mehl – im Verhältnis 1:2:3



Butter und Zucker in der Küchenmaschine in 3-5 Min. zu einer hell-cremigen, fluffigen Masse aufschlagen.
Mehl zugeben und Teig auf kleiner Stufe langsam miteinander verkneten.
Teig mit den Händen weiter kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.
Teig zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln, min. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.
Dabei die Form des Rechtecks möglichst beibehalten.

Ausgerollten Teig mit einem scharfen Messer zunächst in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
Jeden Streifen quer in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
Jeden Keks mit einer Gabel mehrfach von oben nach unten einstechen.

Kekse mit etwas Abstand auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche legen.
Auf der mittleren Schiene etwa 15 - 20 Min. backen, bis die Kekse golden, aber nicht braun sind.
Beide Bleche nacheinander backen.

Kekse auf einem Gitter abkühlen lassen.
Luftdicht verschlossen halten sich die Kekse etwa 2 Wochen.



Zimmertemperatur: Butter 30 Minuten in der Rührschüssel stehen lassen.