

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

BLÜTEN-SHORTBREAD



Für 20–25 Stück

🕒 **Zubereitungszeit:** ca. 15 Min.+ 15 Min. kalt stellen+ 10–15 Min. backen
🔪 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

150 g Butter weich
100 g Blütenzucker abgeseibt, mit Blüten von Rosen, Lavendel oder Ringelblumen
1/2 TL Meersalz fein
1/2 Bio-Zitrone
230 g Mehl
2 EL Maisstärke
2–3 EL Blütenblätter frisch oder getrocknet, gemischt, zum Auswallen

1 Butter rühren, bis sie weisslich und luftig ist. Blütenzucker und Salz beifügen. Weitere 10 Minuten schaumig rühren. Etwas Zitronenschale fein dazureiben. 1 EL Saft auspressen und beifügen. Alles gut mischen. Mehl und Maisstärke dazusieben. Rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen.

2 Ofen auf 160 °C vorheizen. Blüten auf ein Backpapier streuen. Teig darauf 7 mm dick auswallen. Blümchen oder Rondellen ausstechen. Mit der Blütenblättchen-Seite gegen oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 15 Minuten kalt stellen. 10–15 Minuten im oberen Teil des Ofens backen. Herausnehmen. Erst auf dem Blech, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Shortbread sollte hell, aber durchgebacken sein. Mit Lavendelzucker schmecken sie besonders intensiv.

Blütenzucker mit getrockneten Blüten: 250 g Zucker und 2 EL getrocknete Blüten in ein grosses, gut verschliessbares Einmachglas geben. 1 Woche ziehen lassen, ab und zu schütteln. Absieben oder samt Blüten im Cutter mahlen. Blütenzucker ist verschlossen einige Monate haltbar. Geeignet für Teig, Gebäck, Füllungen und Cremen.

Veröffentlicht in Ausgabe 06/2005 auf Seite 66

Nährwerte Pro Stück bei 25 Stück ca.

Kalorien: 400 kJ / 90 Kcal
Fett: 5 g

Eiweiss: 1 g
Kohlenhydrate: 11 g