Shortbread Fingers mit Ingwer

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Das beliebte, klassische Gebäck zur englischen Tea Time

Zutaten

- 50 g kandierter oder in Sirup eingelegten Ingwer in kleinen Würfeln
- 150 g Mehl, gesiebt
- 50 g Reismehl
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Reismehl mischen, nach und nach dazu geben; mit den Knethaken unter arbeiten, die Ingwerwürfel unterheben.

Schritt3

In Klarsichtfolie geben und im Kühlschrank ca. 1 Stunde „ausruhen“ lassen.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick, 20 x 16 cm, ausrollen.

Schritt5

Ca. 20 Streifen mit 8 cm Länge und 1 cm Breite ausschneiden und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Schritt6

Mit einem Zahnstocher 3 – 4 mal einstechen, anschließend dünn mit Wasser bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen.

Schritt7

In den auf 200° C vorgeheizten Backofen für 12 – 15 min. schieben, goldbraun heraus backen.

Schritt8

Auskühlen lassen und in einer luftdicht zu verschließenden Gebäckdose verwahren, in der sie 2 – 3 Wochen gut verzehrbar halten

Schritt9

Rezeptart: Teegebäck

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/shortbread-fingers-mit-ingwer/