

Shortbread mit Cranberries

Zutaten:

- 150 g weiche Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 50 g Puderzucker, gesiebt
- ausgekratztes Mark eines halben Vanille-Stängels
- 2 Prisen Salz
- 230 g Mehl
- 2 EL Maizena
- 80 g Cranberries, gehackt

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer so lange schaumig schlagen, bis die Butter-Zucker-Masse ganz hell wird. Das Salz und das Vanillemark zugeben und kurz verrühren.

Das Mehl mit dem Maizena mischen und portionenweise unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Cranberries dazugeben und gut mischen.

Die Masse schnell zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen und zwischen zwei Bogen Backtrennpapier 5 mm dick auswallen und mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.

Mit dem Förmil Ihrer Wahl Guetzli ausstechen. Die Guetzli auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die Guetzli sollen beim Backen keine Farbe annehmen.

Selbstverständlich können Sie die Shortbread vor dem Backen auch - wie in Grossbritannien üblich - in Rechtecke schneiden und mit der Gabel einstechen.