

... > Spezielles > Schnell und einfach

Shortbread Fingers






 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

Traditionelles Gebäck aus England

 **4.35** (32 Bewertungen)

 **32** Kommentare

 30 Min.  simpel  09.03.2003

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

20



Portionen

350 g Mehl

3 ½ TL Backpulver, gestrichen

100 g Stärkemehl

225 g Butter

175 g Zucker

1 Prise(n) Salz

Butter-Vanille-Aroma

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen, dabei einige Tropfen von dem Butter-Vanille-Aroma zugeben. Die Mehlmischung langsam dazugeben und gut zu einem lockeren, krümeligen Teig vermischen. Das geht am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, fest andrücken und die Oberfläche mit dem Teigroller glätten. Den Teig ein paar mal mit einer Gabel einstechen. Den Backofen auf 170°C vorheizen und das Shortbread 20-25 min. hellgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem Messer in ca. 1,5 x 6 cm große Streifen schneiden. Abkühlen lassen und am besten in einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahren.

Rezept von

Sivi

Weitere Rezepte von Sivi

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

16.05.2019 15:31

Wellifan89

Hallo, ich habe eine Frage zu diesem rezept: kann man das stärkemehl auch weg lassen, oder einfach mehr Mehl nehmen? Ich würde gern auf stärkemehl verzichten und Puderzucker (in anderen rezepten) ebenfalls weg lassen. würde es denn trotzdem so gut gelingen und schmecken wie alle schreiben ?

[Antworten](#)

02.05.2018 10:29

KochGuruA

Woow unglaublich lecker und auch wirklich der Shortbread-Geschmack!

Uns reichen 150g Zucker und um noch ein etwas intensiveres Aroma zu bekommen, habe ich die Hälfte davon mit braunem Zucker ersetzt. Ein anderes Rezept hatte mich dazu inspiriert noch 40g Cranberrys einzukneten und die möchte ich nicht mehr missen - die komplementieren die Kekse fantastisch!

Der Teig war wirklich arg krümelig, sodass ich etwas Amaretto zugeben musste.. Dann hat es super geklappt und ich konnte die Brösel auf dem Blech festdrücken.

Vielen vielen Dank für das tolle Rezept, wir alle lieben es (und es sind meine neuen Keksfavoriten)!

Antworten

22.11.2017 19:20

Aniram2804

Sehr lecker diese Shortbreads. Einfach köstlich.

Antworten

14.01.2017 17:08

schmecktdoch

Wir lieben diese Shortbreads! Leider sind sie mir diesmal etwas zu hart geraten! Keine Ahnung warum?!?

Antworten

07.07.2016 09:24

KimFee

Richtig lecker geworden!
Mir haben sie so direkt aus dem Ofen erst ein wenig zu sehr nach Stärke geschmeckt... Aber jetzt, einen halben Tag später, schmecken sie super!!

Antworten

11.09.2004 02:21

Connecticut

Echt lecker!

Antworten

23.07.2003 11:02

Sivi

Ich glaube, diesen Teig kann man nicht mit Förmchen ausstechen, er ist zu bröselig. Und durch die viele Butter würden die Förmchen beim Backen sowieso zerlaufen.

Antworten

18.07.2003 15:21

Gelöschter Nutzer

Kann man die Fingers zur Abwechslung auch mit Förmchen ausstechen?

Antworten

08.04.2003 22:34

Sivi

Nein, Sabo, Löffelbiskuit bestehen aus richtigem Biskuitteig. Das hier sind Mürbteigplätzchen. Sicher gibt es davon in England jede Menge Abwandlungen, aber dieses Rezept hat uns am besten geschmeckt.

LG, Sivi

Antworten

05.04.2003 20:51

S.B. 5

das sind doch auch lad fingers oder loeffelbiskuit,
wenn ich, mich nicht irre??
gruss

SAbo!!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bauernfrühstück rezepte](#), [bengalische rezepte](#), [bonbons schnaps rezepte](#), [crumbles rezepte](#), [erbsen rezepte](#), [meerrettichsue rezepte](#), [nems rezepte](#), [puddingcreme rezepte](#), [rinderhackfleisch rezepte](#), [zucchinipesto rezepte](#)

© 1998-2021 Chefkoch GmbH