

Shortbread-Fingers aus England

Schwierigkeitsgrad: einfach
Dauer: ca. 2 Stunde und 40 Minuten



Zutaten (für etwa 20 Stück)	Zubereitung
300 g Alsan 1 TL Salz 200 g Zucker 550 g Mehl	1. Alsan, Salz und Zucker verrühren. 2. Mehl und Nüsse zugeben und alles zu einem Mürbeteig verarbeiten.
	4. Den Teig zu einer Kugel formen und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
ca. 3 EL Zucker	5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca 1,5 cm dick ausrollen. 6. Die Teigplatte auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. 8. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 25 Minuten hellbraun backen. 9. Den noch warmen Teig in Streifen („Fingers“) schneiden und sofort in Zucker wenden.