

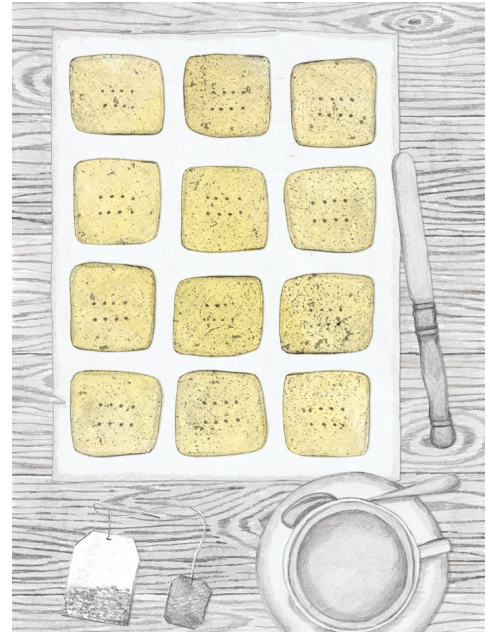
## Earl Grey Shortbread

### Zutaten

200 g Butter, weich (aber nicht flüssig)  
120 g Puderzucker  
220 g Mehl  
15 g Stärke  
2 EL Earl Grey Tee (2 Teesackerl)  
1/2 TL Salz

Für ca. 30 Stück

Dauer: 25 min + 25 min Backzeit



### Zubereitung

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie schön weich ist.

Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verquirlen bis eine helle, weiche Masse entsteht. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut verrühren. Es entsteht ein weicher Teig.

Herausnehmen und eine lange Rolle formen (ca. 3 cm Durchmesser). Hier könnt ihr selber entscheiden ob die Kekse eher rund oder eckig sein sollen.

Der Teig sollte fest genug sein um Scheiben davon abzuschneiden, ist er das nicht, wickelt ihn in Frischhaltefolie und kühl ihn für ca. 30 Minuten.

Den Ofen auf 150°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von der Teigrolle ca. 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden und mit einigem Abstand zueinander auf das Backblech legen. Das Shortbread mit der Gabel einstechen.

20-25 Minuten backen bis die Ränder leicht gebräunt und die Mitte nicht mehr zu weich ist. Auskühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.