Shortbread-Cookies mit Schokoglasur



Herrlich buttrige mürbe Cookies mit leicht salziger Note

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 360 g Mehl
- 170 g Zucker
- ¼ TL koscheres Salz (bei mir „normales“ Salz)
- 340 g weiche gesalzene Butter
- 4 TL Vanilleextrakt

Für die Glasur

- 340 g dunkle Schokotropfen (bei mir Zartbitter-Schokolade)
- 2 TL Backfett (bei mir Kokosöl)

ZUBEREITUNG

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Mehl, Zucker und Salz im Food-Processor mit Pulse-Funktion vermengen.
3. Die Butter in Stückchen schneiden und auf dem Mehl-Zucker-Gemisch verteilen. Vanille-Extrakt dazugeben und alles zu kleinen Teigklumpen verarbeiten (Pulse-Funktion oder Knethaken)
4. Die Teigbrösel auf die Arbeitsfläche geben und vorsichtig mit den Händen zu einem Teigklumpen zusammendrücken. Den Teig in zwei Hälften teilen und jeweils zu einer Rolle formen (ca. 6,5 cm Ø, 25 cm lang) . Mit einem scharfen Messer ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Das ergibt ca. 12 Cookies pro Rolle. Die Teigscheiben mit jeweils 5 cm Abstand auf die Bleche legen. TIPP! Nach jedem Schnitt die Rolle etwas drehen, damit sie die Form behält.
5. Die belegten Bleche mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Der Teig sollte jetzt fest sein.
6. Zwei Ofenroste in das obere Ofendrittel und in die Mitte schieben. Den Backofen inkl. Roste auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Die Cookies auf den Blechen für 18-20 Minuten backen, bis sie am Rand ganz leicht Farbe annehmen und fest werden. Nach der Hälfte der Backzeit die Roste tauschen und drehen, so dass alle Cookies gleichmäßig gebacken werden. Nach der Backzeit die Cookies erst einige Minuten auf den Blechen ruhen lassen, danach auf ein Kuchengitter zum Abkühlen legen.
8. Für die Glasur due Schokolade und das Fett in der Mikrowelle oder bei über dem Wasserbad schmelzen.
9. Die abgekühlten Cookies je zur Hälfte in die Glasur tauchen, die Schokolade abtropfen lassen und anschließend zum Trocknen zurück auf das Kuchengitter legen.
10. Die Cookies halten sich 3-4 Tage in einer verschließbaren Keksdose.