

# Schottisches Shortbread zur Beruhigung der Nerven

Beitrag von „Meike.“ vom 12. März 2019 18:46

Angeregt durch den thread [Meinungen über die Katholische Kirche](#) (aus dem auch die ersten drei Beiträge dieses threads stammen) hier etwas, was man tun kann, bevor man Zorn in sich aufwallen fühlt. Ist der Zorn schon am Wallen, sollte man es trotzdem tun, denn das Kneten des sehr schweren Teiges erfordert hinreichend Konzentration und Energie. Außerdem beinhaltet der Backvorgang Alkoholkonsum.

Man nehme

300 Gramm Butter, jawohl. Nix für Kalorienängstliche.

40 Gramm oder mehr braunen Zucker

200 Gramm Puderzucker (jawohl!)

50 Gramm Stärkemehl

400 Gramm Mehl

mindestens 1 großen TL Salz

**Uuuund einen ordentlichen Schuss Whiskey.** Dafür eignet sich jeder - außer, wenn er riecht wie eine Moorleiche (solchen hat mein Mann, den bitte nicht, der versaut das Rezept - habe es bereits ausgetestet.) Ob man einen 24 Jahre alten schottischen Single-Malt, bei dem 1cl irgendwie fast 10 Euro wert ist, nehmen sollte, bleibt jedem selbst überlassen. Irgendeiner für achtfuffzig tut es auch.

Einen Teil davon muss man schon während des Knetens trinken, ebenso ist es Pflicht, den rohen Teig, der zwischen den ausgestochenen Formen übrig bleibt, direkt zu essen. 😎

Die Zutaten knete man, der Teig muss sehr fest sein, fast schon bröselig. Wenn es anstrengend ist, ihn zu kneten, ist es gut.

Dann walze man den Teig aus, nicht zu dünn.

Mag man Shortbread sehr hell, jetzt einfach ausstechen/schneiden.

Mag man es etwas knusprig/crispy: jetzt noch braunen Zucker draufsprinkeln.

Dann die Taler oder das viereckig bzw rautenförmig zugeschnittene Shortbread mit einer Gabel leicht anpieksen (für die typischen Belüftungspunkte), in den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen schieben und backen, sobald es gelb oder dunkler wird, auf 150 oder 140 Grad runterdrehen und weiter backen. Für traditionell helles shortbread bei 150 Grad anfangen, von da aus runterregeln.

Je nach Dicke der Kekse 25-35 Minuten.

Saumäßig ungesund, aber unfassbar beruhigend.