



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

ERDBEER-VANILLE-SHORTBREAD-SANDWICHES



Für 4 Personen

ZUTATEN

Für das Shortbread:

100 g zimmerwarme Butter
40 g brauner Zucker
100 g Mehl
45 g Reismehl
1 Prise Salz
1 EL Staubzucker

Für die Füllung:

1 x 500 ml Vanilleeis aus einem runden Becher
4 große Erdbeeren
4 TL Erdbeermarmelade
1 EL frische Thymianblätter

Keksausstecher ø 8cm

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker mit den Schneebesen eines Handrührgerätes hell cremig schlagen. Beide Mehlsorten und Salz mischen, zur Buttermasse geben und kurz weiter rühren bis ein weicher Mürbteig entsteht. Teig zu einer Kugel formen, und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Der Teig ist leicht zerbrechlich und wird an einigen Stellen bröckeln. Diese Stellen einfach wieder gut zusammendrücken.

Mit einem runden Keksausstecher (8cm Durchmesser) acht Plätzchen ausstechen. Kekse auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Beide Bleche mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Durch die Kühlzeit erhält das Shortbread den typischen Geschmack und bleibt beim Backen in Form.



ERDBEER-VANILLE-SHORTBREAD-SANDWICHES

Backofen auf 170 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Shortbread aus dem Kühlschrank nehmen und mit Staubzucker bestreuen. 8–10 Minuten backen, bis die Ränder leicht hellbraun sind. Aus dem Backofen nehmen und fünf Minuten abkühlen lassen. Anschließend mit einem Spatel vom Backblech heben. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Erdbeeren vorsichtig waschen, entkelchen und kleinschneiden. Eisbecher seitlich legen und mit einem scharfen Messer in vier dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf einen Keks legen. Mit einem Teelöffel mittig aus jeder Eisscheibe eine kleine Portion entnehmen und durch Erdbeer-Marmelade ersetzen. Die Pappe rings um das Eis entfernen. Jede Scheibe mit einem Teelöffel Erdbeerstückchen und frischen Thymianblättern garnieren. Jeweils ein Shortbread als Deckel auflegen und die Sandwiches sofort servieren.

Tipp:

Wer mag, kann die Eissandwiches zusätzlich oben mit einem weiteren Löffel Eis, einer halben Erdbeere und Thymianblättern dekorieren. Für den Vorrat Sandwiches einzeln in Frischhaltefolie verpacken und einfrieren. Fünf Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.