

Shortbread Cookies mit Ruby Couverture

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

225 g Butter
90 g Puderzucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
300 g Mehl

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Ober-/Unterhitze 165 °C

Heißluft 145 °C

2 Teig:

Butter, Puderzucker, Vanillepaste und Mehl in eine Schüssel geben und alles mit dem Mixer (Knethacken) zu einem sandigen Teig mixen. Aus der Schüssel nehmen und kurz von Hand zusammenkneten. Den Teig halbieren und zwischen 2 Backpapieren 5mm dick ausrollen. Mit beliebigen Ausstechern Guetzli ausstechen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Cookies backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 12 - 15 Minuten

Den restlichen Teig weiter verarbeiten und Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Guetzli im Kühlschrank kühlstellen, damit sie nicht zu warm werden und dann beim Backen die Form verlieren.



Dr. Oetker AG/SA

Nach dem Backen die Shortbread Cookies abkühlen lassen.

3 Dekoration:

Ruby Couverture gem. Packungsanleitung über dem Wasserbad schmelzen.
Die Cookies anschliessend damit Bestreichen oder hinein Dippen. Mit weissen
Sprinkles dekorieren und komplett abkühlen lassen.

