

# Inhalt

Vorwort 4

## Rezepte

- True Highland Shortbread 8
- Scottish Petticoat Tails 11
- Wild Blueberry Shortbread 12
- Sea Salt Caramel Spread 15
- Millionaire's Shortbread 17
- Earl Grey Tea Cookies 18
- Early Birds 21
- Theresa's Lime Tartes 22
- Lavender Hearts 25
- Wedding Cookies 26
- King's Shortbread 29
- Sugary Kelly Bags 30
- Rose of England Shortbread 33
- Happy Friday Shorties 34
- Shortbread for Garden Lovers 37
- Apple Fool 38
- Juicy Lucy's Diamonds 41
- Cranberry Orange Bites 42

- Crisp Coconut Wedges 45
- Spicy Scotty Dogs 46
- Salt-kissed Parmesan Bites 49
- Blue Stilton Shortbread 50
- Mr. Fox's Savoury Shortbread 53
- Walnut Caramel Shortbread 54
- Ginger Rounds 57
- Russian Tea Cakes 58
- Sweet November Tartes 61
- Winter Wonderland Shortbread 62



# Early Birds

Ein knuspriger Müslikeks für die erste Tasse Tee oder Kaffee in den frühen Morgenstunden.

## Zutaten für etwa 20 Stück:

40 g gehackte Mandeln, 40 g Rosinen, 15 g feine Haferflocken, 80 g kalte Butter, 40 g heller Rohr-Rohzucker, ½ Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 105 g Mehl (Type 550), 1 Prise Meersalz

## Zubereitung:

Die Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie leicht duften, danach abkühlen lassen. Die Rosinen fein hacken. Die Haferflocken im Blitzhacker fein mahlen. Die Butter klein würfeln. Alle übrigen Zutaten zur Butter geben und mit der Küchenmaschine oder von Hand fein krümelig vermischen. Die Krümel rasch zu einem Teig zusammenfügen und nur kurz kneten. Den Teig 4–5 mm dick ausrollen und mit einer Albertle-Form Kekse ausstechen. Die Early Birds auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 30 Minuten kühl stellen.

Den Backofen (Umluft) auf 150 °C vorheizen. Die Kekse etwa 15 Minuten backen, danach auf einem Gitter auskühlen lassen und erneut 10 Minuten bei 150 °C backen.



# Shortbread for Garden Lovers

Nur für einen kurzen Moment aus den Gummistiefeln schlüpfen, die Wachsjacke öffnen, die Hände an der Teetasse wärmen und so einen köstlichen Würfel dazu genießen.

## Zutaten für etwa 30 Stück:

**100 g kalte Butter, 2 TL grüner Matcha Tee, 50 g Zucker, 40 g geschälte, gemahlene Mandeln, 15 g Reismehl, 130 g Mehl (Type 550), 1 Prise Fleur de Sel**

**Zum Füllen: 200 g Himbeergelee**

## Zubereitung:

Die Butter klein würfeln. Den Tee mit dem Zucker, den Mandeln, dem Reismehl und dem Mehl in einem Blitzhacker gut vermischen. Alle Zutaten zur Butter geben und mit der Küchenmaschine oder von Hand fein krümelig vermischen. Die Krümel zu einem Teig zusammenfügen und nur kurz kneten. Den Teig in zwei würfelförmige Silikonbackformen für Pralinen füllen und 30 Minuten kühlen.

Den Backofen (Umluft) auf 150 °C vorheizen. Die Würfel etwa 15 Minuten backen. Danach aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen und erneut bei 150 °C 10 Minuten auf einem Blech backen. Das Gelee erwärmen und die Würfel füllen.

# Blue Stilton Shortbread

Stilton eilt der Ruf voraus, er sei der König unter den Käsen. In diesem Gebäck kombinieren wir den englischen Blauschimmelkäse mit dem fruchtigen Aroma der Quitte.

## Zutaten für etwa 50 Stück:

**115 g kalte Butter, 1 EL Zucker, 100 g zerbröselter Stilton, 25 g gehackte Walnüsse, 230 g Mehl (Type 550), 1 Prise Meersalz**  
**Zum Füllen: 200 g Quittengelee**

## Zubereitung:

Die Butter klein würfeln. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder von Hand fein krümelig vermischen. Die Krümel zu einem Teig zusammenfügen und nur kurz kneten. Den Teig 5 mm dick ausrollen und mit einer runden Form Kreise von 4 cm Durchmesser ausschneiden. Das Shortbread auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, in die Mitte jedes Kekses mit einem Kochlöffel eine kleine Vertiefung drücken und die Kekse 30 Minuten kühlen.

Den Backofen (Umluft) auf 150 °C vorheizen. Das Quittengelee kurz erwärmen und in die Mitte jedes Kekses etwas Gelee setzen. Die Kekse etwa 15 Minuten backen. Noch leicht warm zu einem Glas Portwein servieren!



# Russian Tea Cakes

Am Abend die Zeit vergessen und Lew Tolstoi's Anna Karenina lesen – neben sich eine Kanne Tee und dieses himmlische Teegebäck.

**Zutaten für etwa 30 Stück:**

**50 g gehackte Walnüsse, 115 g kalte Butter, 30 g Puderzucker,  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 140 g Mehl (Type 550),  
1 Prise Meersalz**

**Zum Wälzen: 100 g Puderzucker, 2 TL Zimt**

**Zubereitung:**

Die Walnüsse in einer Pfanne nur leicht rösten, danach auf einem Teller abkühlen lassen. Die Butter klein würfeln. Alle übrigen Zutaten zur Butter hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder von Hand fein krümelig vermischen. Die Krümel rasch zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig zu einer Rolle ( $\varnothing$  3 cm) formen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu kirschgroßen Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 30 Minuten kühl stellen. Den Backofen (Umluft) auf 150 °C vorheizen. Das Teegebäck 20–25 Minuten backen. Den Puderzucker mit dem Zimt vermischen und die noch leicht warmen Kugeln darin wälzen. In einer luftdichten Dose aufbewahren.

