

REZEPT



ZIMT SHORTBREAD MIT SCHOKOLADE

ZIMTLÜTEN N° 951



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

KOCHZEIT | 30 MIN.

VORBEREITUNG | 35 MIN.

100 g Puderzucker
250 g Butter, zimmerwarm
400 g Mehl
1 Prise Salz
3 TL Zimtblüten gem. N°951
2 EL Kakaopulver
150 g Zartbitterkuvertüre
150 g weiße Kuvertüre
2 TL Bio Rosa Pfeffer N°111

ZUBEREITUNG

- 1. Den Puderzucker mit der Butter** cremig schlagen, dann mit den Kneithaken Mehl und Salz einarbeiten. 3 TL Zimtblüten ebenfalls unterrühren.
- 2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln** und für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Die Backform fetten oder mit Backpapier auslegen.
- 3. Den Teig teilen, eine Hälfte mit** Kakaopulver vermischen und kneten bis es sich verteilt hat. Nun den hellen & dunklen Teig in der Backform nebeneinander verteilen und andrücken.
- 4. Den Teig mit einem Messer in** ca. 3 x 6 cm große Rechtecke schneiden und diese in kleinen Abständen mit einer Gabel einstechen. Das Shortbread ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad backen, bis die Oberfläche ganz leicht angebräunt ist.
- 5. Aus dem Ofen nehmen, die Rechtecke** nochmal mit einem Messer nachziehen und das Shortbread auskühlen lassen.
- 6. Zartbitter- & weiße Kuvertüre separat** im Wasserbad schmelzen lassen. Die Shortbreads in die Kuvertüre tauchen und z.B. mit Rosa Pfeffer verzieren.