heute gibt es...
Vanille Johannisbeer-Shortbreads



Zutaten:(für ca. 15 Stück)

- 400g Mehl
- 250g Butter
- 125g Zucker
- Prise Salz
- Ein Päckchen Vanillezucker
- Das Mark einer Vanilleschote
- Drei Hand voll entstielte Johannisbeeren

Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer die Johannisbeeren mit kühlen Händen zu einem glatten Teig verkneten und daraus ein Rechteck formen. Dies sollte ca. 4cm breit und knapp 2cm hoch sein. (Länge egal). Dieses in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde kalt stellen.
2. Die Johannisbeeren gut waschen und dann auf einige Blatt Küchenrolle legen, damit sie nachher nicht allzu feucht sind.
3. Nun das Teigstück in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Zahnstocher vorsichtig kleine Kreise in die Kekse drücken (leicht kreiselnd eindrehen) und dann einzelne Johannisbeeren vorsichtig hineindrücken.
4. Dann bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-18 Minuten backen.
5. Gut in einer Dose verpackt halten sie ca eine Woche – wenn sie bis dahin überleben!

">