

Shortbread fingers (Aus England)

**50g kandierten Ingwer
50g Reismehl
150g Weizenmehl
120g flüssige Margarine,
60g Zucker**

klein schneiden.
und
in eine Schüssel geben und

und den Ingwer hinzugeben. Dann mit
den Knethaken des Handrührgerätes zu
einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Kugel formen und diese mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Dann den Teig rechteckig ausrollen und die Teigplatte in Streifen (1x8cm) schneiden. Die Kekse mit etwas Abstand auf ein Backblech legen, mit einem Holzspieß Löcher hinein piksen und bei 200° etwa 15 Minuten backen.

Ergibt: 16 Stück

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: Ca. 15min. Bei 200°