

Spicy Cocktail Shortbread

Rezept Gail Monaghan

Passt zu Champagner, Prosecco oder Weisswein oder auch zu Fruchtsalat, Sorbet und Glacé

170	g	Butter, Raumtemperatur	
30	g	Zucker	Zucker und Butter schaumig rühren
200	g	Mehl	Alle Gewürze mit dem Mehl mischen
1	Teelöffel	Mildes Currypulver oder Ras el-Hanout	Dann Mehlmischung nach und nach darunterühren
1	Teelöffel	Feines Meersalz	
3/4	Teelöffel	Kurkuma, gemahlen	Rollen (2-3 cm Durchmesser) formen
3/4	Teelöffel	Paprika, mild	und mit Plastikfolie einpacken
1/4	Teelöffel	Chilipulver	1 Stunde kühlstellen oder im Tiefkühler
1/8	Teelöffel	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	fest werden lassen
1/8	Teelöffel	Cayennepfeffer	

Backen:

Ofen auf 180 °C vorheizen

Rollen in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf Blechreinpapier legen

Ca. 20 Min. backen, auskühlen lassen auf Gitter und erst dann umplatzieren (zerbrechen warm leicht)

Auch fein dekoriert mit Frischkäse (Schaf, Ziege oder Kuh, vermischt mit etwas Joghurt, damit es nicht davonrollt) und Peterli, Koriander oder Blume zu oberst

Variante 1 anstelle der anderen Gewürze

Mit abgeriebener Zitronenschale, Fenchelpollen, Kurkuma und etwas Chili

Variante 2

Getrocknete Randenstückchen, gehackte Pistazien, etwas Chili