



Sablés

Deserts, KSW 25.04.2014

vorbereitung 40 Min • **kochen** 1 h 15 Min • **portionen** 90 - 100 Stk. • **quelle** Swissmilk

ZUTATEN

Frischhaltefolie

Backpapier für das Blech

250 g Butter, weich

100 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

400 g Mehl

aufbewahren.

Sablés in Tiefkühlbeutel füllen, tiefkühlen. Haltbarkeit: 3 Monate. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

VARIANTE

Aprikosen-Sablés: Dem Teig 75 g klein gewürfelte Dörraprikosen beifügen, ansonsten gleich verfahren.

ZUBEREITUNG

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puder-, Vanillezucker und Salz dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen.

Teig zu 3-4 Rollen von 4 cm Ø formen, in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen oder 20-30 Minuten tiefkühlen.

Mit einem scharfen Messer in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.

Sablés gut verschlossen in einer Blechdose