AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	120 Min.	ganzjährig	Frankreich

SABLÉS



Rezept: swissmilk.ch, 1. 1. 2015 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Ein Klassiker der süssen Feingebäcke. Genau arbeiten, dann gelingt dieses Mürbeteig-Gebäck bestens!

ZUTATEN (6 PERSONEN)

125 g	Butter, weiche	0.5 Pr	Salz
60 g	Zucker	0.5 EL	Milch
1.5 TL	Vanillezucker	175 g	Mehl
		0.5	Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Butter rühren bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch zugeben, rühren bis die Masse hell wird. Mehl dazusieben, kurz verrühren und zu einem Teig zusammenfügen.
2. Teig zu einer Rolle von 4 cm Durchmesser formen. In Folie gewickelt 1 Std. kühl stellen oder 20-30 Min. tiefkühlen.
3. Ofen auf 200° C vorheizen. Rolle mit verquirltem Eiweiss bestreichen und in Vanillezucker wenden. Mit einem scharfen Messer in 5-8 mm dicke Scheiben schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Min. kühl stellen.
4. In der Ofenmitte 10-12 Min. backen bis die Sablés leicht braun sind. Die Grundmenge ergibt ca. 30 Sablés.