

Sablés

ergibt ca. 60 Stück

Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: 10–12 Min.

175 g Butter oder Margarine	in einer Schüssel weich rühren
75 g Zucker	
1 Teelöffel Vanillezucker	
1 Prise Salz	
1 Esslöffel Milch	alles beigegeben, rühren, bis die Masse hell ist
250 g Mehl	beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen

Formen: 2 Rollen von je 3–4 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Min. kühl stellen oder kurz tiefkühlen.

Schneiden: Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sofort backen, Rest kühl stellen.

Backen: 10–12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.



Varianten

Toscana-Sablés

1 Portion Teig vor der Mehlzugabe 100 g gemahlene Pinienkerne oder Baumnüsse beifügen.

Formen und Backen: Siehe oben.

Verzieren: Vor dem Backen Plätzchen mit einigen Pinienkernen oder halben Baumnussskernen belegen. Die ausgekühlten Sablés mit Puderzucker bestäuben.

Mikado-Sablés

1 Portion Teig vor der Mehlzugabe 50 g sehr fein gehackte kandierte Früchte beifügen.

Formen und Backen: Siehe oben.

Verzieren: Nach dem Backen Sablés dünn mit Zitronenglasur bestreichen, mit fein gehackten kandierten Früchten verzieren.



Schokolade-Sablés

1 Portion Teig vor der Mehlzugabe 2–3 Esslöffel Kakao-pulver beifügen.

Formen und Backen: Siehe oben

Verzieren: Nach dem Backen mit Kakaopulver bestäuben oder mit flüssiger dunkler Kuchenglasur bestreichen.

Doppelte Sablés

Vor dem Backen einige Schokolade-Sablés halbieren. Ausgekühlte Guetzli mit flüssiger dunkler Kuchenglasur beliebig zusammenfügen, glasieren. Mit Angélique oder kandierten Früchten verzieren.



Schwarz-Weiss-Gebäck: Duo und Schnecken

Duo (1): Beide Teige halbieren, dunkle Hälften zu je 1 Rolle von ca. 3 cm Ø formen, die hellen zu je 2 mm dicken Rechtecken auswallen, mit wenig Eiweiss bestreichen, je 1 Teigrolle darauflegen, einwickeln.

Schnecken (2): Beide Teige halbieren, aus jeder Hälfte ein 2 mm dickes, gleich grosses Rechteck auswallen. Die hellen Teige mit wenig Eiweiss bestreichen, die dunklen Teige darauflegen, aufrollen.



Schwarz-Weiss-Gebäck

Für alle 4 Varianten:

Duo, Schnecken, Schachbrett, Marmor-Sablés

Je 1 Portion Sablés- und Schokolade-Sablés-Teig.

Kühl stellen, Schneiden und Backen: Siehe oben.

Marmor-Sablés:

Beim Schwarz-Weiss-Gebäck, ob Duo, Schnecken oder Schachbrett, kann es dunkle und helle Teigresten geben. Diese zusammen-drücken, zu einer Rolle formen, und fertig sind die Marmor-Sablés.



Schachbrett (3): Teige dritteln, aus je zwei Teilen Stangen von 1½ cm Ø formen. Dritten Teil zu dünnem Rechteck auswallen. Stangen mit wenig Eiweiss bestreichen, zusammensetzen, auf das mit Eiweiss bestrichene Rechteck legen, umhüllen.