

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

250 g Mehl

alles beigegeben, rühren, bis die Masse hell ist
begeben, 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 Mehlszugabe 100 g gemahlene Pinienkerne oder
Baumnüsse beifügen.

Formen und Backen: Siehe oben.

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

Mikado-Sablés

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

Formen und Backen: Siehe oben.

Verzieren: Nach dem Backen Sablés dünn mit Zitronenglasur (S. 24)
bestreichen, mit fein gehackten kandierten Früchten verzieren.



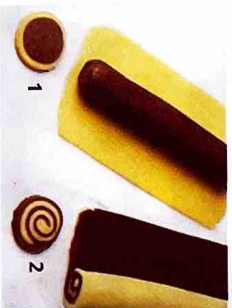


Schokolade-Sablés

1 Portion Teig vor der Mehlgabe
2–3 Esslöffel Kakaoapulver beifügen.
Formen und Backen: Siehe S. 18.
Verzieren: Nach dem Backen mit Kakao-
pulver bestäuben oder mit flüssiger
dunkler Kuchenglasur bestreichen.

Doppelte Sablés

Vor dem Backen einige Schokolade-Sablés
halbieren. Ausgekühlte Guetzi mit
flüssiger dunkler Kuchenglasur beliebig
zusammenfügen, glazieren. 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 auswalzen, mit wenig
Eiweiss bestreichen, je 1 Teigrolle darauflegen,
einwickeln.
Schnecken (2): Beide Teige halbieren, aus jeder
Hälfte ein 2 mm dickes, gleich grosses Rechteck
auswalzen. Die hellen Teige mit wenig Eiweiss
bestreichen, die dunklen Teige darauflegen, auf-
rollen.

Schwarz-Weiss-Gebäck

Für alle 4 Varianten:
**Duo, Schnecken (S.20), Schachbrett,
Marmor-Sablés**
Je 1 Portion Sablés- und Schokolade-
Sablés-Teig.
Kühl stellen, Schneiden und Backen:
Siehe S. 18.



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

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