

Eat, letters and deco

KÄSE-SABLÉS

Ergibt ca. 16 Stück

♥ Beilage oder Apérogebäck / speziell / einfach

Zubereitungszeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Backzeit: 15 min

Zutaten:

75 gr Butter, kalt

1/2 TL Salz

75 gr geriebener Gruyèrekäse

0,25 dl Vollmilch

1 Eigelb (Grösse S)

125 gr Mehl

wenig abgeriebene Muskatnuss

1 Messerspitze Backpulver (Dr Oetker)

wenig Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zwischen den Händen verreiben. (Geriebener Teig)
2. Den Teig nun zwischen zwei Backfolien auswallen. Das geht am besten, wenn man auf der Küchenfläche ein feuchter Lappen auslegt.
3. Mit einem Ausstecher, (zb. Hasen) aus dem Teig die Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
4. Backen: im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad / Umluft / 2. unterste Rille ca. 15 min. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Zum Ei im Lachsbeet servieren.

TIPP: Die Sablés lassen sich auf Vorrat sehr gut einfrieren. Vor dem Genuss im Ofen bei 220 Grad, 1-2 min nochmals knusprig aufbacken. Doppelte Menge zubereiten und zum Apéro servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.