

Zubereitung

MARMOR-SABLÉS

ERGIBT CA 20 STÜCK

Zubereitungszeit: 2 Std 30 min (davon 2 Std Ruhezeit)



Zutaten

MARMOR-SABLÉS

150 gr Butter, weich
50 gr Puderzucker
2 TL Vanillepaste
1 Eigelb
200 gr Weissmehl
1 TL dunkels Schokoladenpulver

Fertigstellen

1 Eiweiss
4 EL Zucker

1. Die Butter, den Zucker, die Vanillepaste und das Eigelb mit dem Handrührgerät gut verquirlen.
2. Das Mehl zugeben und kurz zu einem Teig zusammenfügen. Teig halbieren und unter die eine Hälfte das Schokoladenpulver kneten.
3. Beide Teige zu Rollen formen und miteinander verschlingen, diese sollte am Schluss eine Länge von ca 10 cm haben. Die Rolle in eine Klarsichtfolie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
4. Danach die Teigrolle rundherum mit dem verquirlten Eiweiss bestreichen und im Zucker wenden. Nochmals für 30 min in den Kühlschrank geben.
5. Jetzt aus der Rolle, ca 2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft / 16-18 min backen.
6. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Diese Sablés machen den Konditoren mächtig Konkurrenz, sooo lecker sind sie! Sie halten sich in einer gutverschlossenen Dose gut ein paar Tage frisch. Wenn sie denn so lange überleben...

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



KUCHENTRÄUME & ANDERE SÜSSE
SÜNDEN

Rezept von Belinda Kern