



FEINE BUTTER-SABLÉS MIT 4 AROMEN



Für ca. 96 Stück

ZUTATEN

200 g Butter
170 g hellbrauner Rohrzucker
2 Prisen Salz
Mark 1 Vanilleschote
300 g Dinkelmehl (Type 630)
1–2 EL Milch nach Bedarf
fein abgeriebene Schale ½ Bio-Zitrone
1 EL getrocknete Verbeneblätter
oder 1 Teebeutel Verbenentee
1 gehäufter TL Earl-Grey-Tee oder
1 Teebeutel
fein abgeriebene Schale ½ Bio-Orange
1–2 TL Chai-Masala-Gewürz
ca. ¼ geriebene Tonkabohne

ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, abkühlen lassen. Zucker, zwei Prisen Salz, Vanillemark und Mehl in eine Schüssel geben. Butter untermengen und mit den Händen durchkneten. Nach Bedarf 1–2 EL Milch untermischen, so dass ein gut formbarer, nicht zu weicher Teig entsteht.

Teig vierteln. Für die Zitronenverbene-Sablés die Verbeneblätter mit dem Zitronenschalenabrieb in einer elektrischen Kaffeemühle fein mahlen. Masse unter eine Teigportion kneten. Daraus eine Teigrolle von 2,5–3 cm Durchmesser formen und in Butterbrotpapier einrollen.

Für die Earl-Grey-Sablés die Teeblätter mit der Orangenschale fein mahlen. Ebenfalls in eine Teigportion einarbeiten und wie oben beschrieben weiter verarbeiten.

Für die Chai-Sablés die Gewürzmischung unter eine Portion kneten. Die Menge hängt von der jeweiligen Schärfe und Intensität der Gewürzmischung ab. Wie oben beschrieben verfahren.

Für die Tonkabohnen-Sablés ca. ein Viertel der Tonkabohne an einer feinen Reibe abreiben. Unter den Teig kneten. Sollte das Tonkabohnen-Aroma zu zaghaft sein, noch etwas mehr in den Teig reiben.

Alle Teigrollen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.



FEINE BUTTER-SABLÉS MIT 4 AROMEN

Backofen auf 150 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Vier Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Teige aus dem Papier rollen. Mit einem scharfen Messer von jeder Rolle 24 Scheiben von ca. 6–8 mm Dicke abschneiden. 24 Teigtaler jeweils mit etwas Abstand auf ein Backblech legen.

Die vier Bleche in den Backofen einschieben. Die Sablés in ca. 15 Minuten hellgelb backen. Kekse sollten nicht gebräunt, sondern noch hell sein. Bleche aus dem Ofen nehmen und die Sablés auf dem Blech abkühlen lassen.

Die abgekühlten Kekse – nach Sorte getrennt – in Dosen mit Deckel aufbewahren. Sie halten sich ca. 2 Monate.