

Sablé-Former (3er Set)



Grüezi

Mit uns Sablé-Formern können Sie Sablé-Teig in Kreis-, Tannebaum- und Herzform bringen und kühlen. So gelingen Ihnen die feinen Guetzli immer perfekt.

Anwendung:

1. Teig wie im Rezept beschrieben herstellen.
2. Sablé-Former mit reichlich Öl (z.B. Sonnenblumenöl, Rapsöl) einölen
3. Teig in 3 Portionen teilen, diese zu 25 cm langen Rollen vorformen (**Bild 1**).
4. Teigrollen auf die Former legen (**Bild 2**).
5. Sablé-Former schliessen, Teig in die Former drücken. An beiden Enden und in der Mitte mit den Gummibänder umwickeln (**Bild 3**). Den Teig seitlich gut eindrücken oder abschneiden.
6. Vor dem Schneiden, befüllte Sablé-Former ca. 1 Std. im Tiefkühler kühlen.



Sablés

20 Min. + 2 ½ Std. kühl stellen +
ca. 8-11 Min. backen
Ergibt 3 Stangen (Herz, Tannenbaum, Kreis)

330 g **Butter**, weich
150 g **Zucker**
¼ TL **Salz**
1 Päckli **Vanillezucker**
480 g **Mehl**

Für Schokolade-Sablés: statt 480 g Mehl
430 g Mehl und 50 g Kakaopulver verwenden.

Für Stracciatella-Sablés: statt 480 g Mehl
450 g Mehl und 60 g Schokolade-Streusel
verwenden.

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Salz und Vanillezucker darunter rühren,iterrühren bis die Masse heller ist. Mehl daruntermischen, zu einem glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten.

2. Teig wie in der Anwendung formen und kühl stellen. Sablé-Former öffnen, Stangen in 4 mm oder 8 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 30 Min. kühl stellen. Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen.

3. Backen: ca. 8 Min. (4mm) oder ca. 11 Min. (8mm) im Ofen. Herausnehmen, Sablés auf einem Gitter auskühlen.

Viel Spass und feini Sablé!