



Sablès

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die tollen französische Butterkekse

Zutaten

- 200 g Mehl, gesiebt
- 120 g kalte Butter in Stücken
- 4 Eigelbe
- 1 TL Vanille-Extrakt oder 2 Tütchen Vanillezucker
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit der Butter in Stücken, vermengen, "verstreuseln".

Schritt2

3 Eigelbe und den Zucker und Vanilleextrakt dazu geben, zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt3

Zu einer 2 1/2 cm dicken Rolle formen und in Klarsichtfolie geschlagen 30 min. kalt legen.

Schritt4

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt5

Die Rollen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.

Schritt6

1 Eigelb mit etwas Wasser verklappern, die Sablés einstreichen. Etwas antrocknen lassen und den Vorgang mit einer 2. Schicht wiederholen;

Schritt7

10-12 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Schritt8

.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sables/>