

## 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)

<b>330 g</b>	<b>Butter</b> , weich
<b>150 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>¼ TL</b>	<b>Salz</b>
<b>1 Päckli</b>	<b>Vanillezucker</b>
<b>480 g</b>	<b>Mehl</b>

**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!