

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 23.05.2024

Französische Butterkekse (Sablés) mit Cranberrys/Pistazien und Schokolade/Kakaobohnensplitter

Für 2 mal 18 Stück

Zutaten:

Mark einer Vanilleschote
150 g zimmerwarme Butter
50 g Puderzucker
1 Eigelb (Größe M)
etwas Salz
200 g Weizenmehl (Type 405)
1 Eiweiß (Größe M)

Für die Cranberry-Pistazien-Sablés:

30 g getrocknete Cranberrys
50 g gehackte Pistazienkerne

Für die Schokoladen-Sablés:

10 g Kakaobohnensplitter (Kakaonibs)
20 g Back-Kakao

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten
2 Backbleche
Backpapier für die Bleche
Kleines Sieb für den Back-Kakao

Zubereitung:

1. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
2. Vanillemark, Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einem Silikonschaber oder Löffel mischen.
3. Eigelb und 1 Prise Salz zugeben und kurz unterarbeiten.
4. Mehl von Hand unterkneten und den weichen Teig in 2 Portionen teilen und kurz ruhen lassen.
5. **Für die Cranberry-Pistazien-Sablés** die Cranberrys mit einem großen Messer nicht zu fein hacken.
6. Cranberrys von Hand unter eine Teighälfte kneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 18 cm langen und 4 cm dicken Rolle formen. Die Rolle mindestens 3 Stunden kaltstellen.
7. **Für die Schokoladen-Sablés** die Kakaonibs unter die andere Teighälfte kneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 18 cm langen und 4 cm dicken Rolle formen. Die Rolle mindestens 3 Stunden kaltstellen.
8. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
9. Eiweiß in einer kleinen Schüssel kurz mit einer Gabel mischen.
10. Die Cranberry-Rolle mit Eiweiß bestreichen und mit Pistazien ummanteln (siehe Video).
11. Rolle mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein vorbereitetes Blech legen.
12. Cranberry-Pistazien-Sablés im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 12 Minuten backen. Sablés auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
13. Inzwischen die Kakaonibs-Rolle mit Eiweiß einstreichen und rundum mit Kakao bestäuben (siehe Video).
14. Rolle mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das andere Blech legen.
15. Schokoladen-Sablés im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 12 Minuten backen. Sablés auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
16. Die Kekse in Dosen luftdicht verpacken.