



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Sablés Plätzchen

Sable Bisküvisi



150 g Butter
2 Eier
1 Glas Puderzucker
3 ½ Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
2 Teeläser gemahlene Haselnüsse

Sablés Plätzchen ist ein Kekse bei dessen Zubereitung gehackte Butter verwendet wird. Für das hacken der Butter wird von der angegebenen Menge Mehl ein Glas auf die Schneideplatte gegeben. Die leicht harte Butter auf die mehligte Schneideplatte legen und mit dem Messer hacken und sie wird auch gleichzeitig mit dem Mehl vermischt.

Die zerhackte mehligte Butter in eine tiefe Rührschale geben, ein ganzes Ei, ein Eigelb, Puderzucker, Backpulver und Vanillezucker dazugeben und vermischen.

Danach nach und nach die restlichen 2 ½ Gläser Mehl dazugeben und zu einem mittelfesten Teig kneten.

Den Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und 45 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nach dieser Zeit teilen, beide Teigteile mit dem Nudelholz einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit dem Teeglas oder Stechformen den Teig ausstechen.

Nach dem Ausstechen die Plätzchen zuerst in Eiweiss und anschließend in zerstampfte Haselnüsse dunken und in ein eingeeöltes Backblech platzieren.

Im zuvor auf 190 Grad erhitztem Backofen kurze Zeit backen (10-15 Minuten).

Nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Sablés Plätzchen sind Standartplätzchen, die in den Hauswirtschaftsschulen gebacken werden. Im Original wird die Form mit Gläser ausgestochen.