

Intense Chocolate Sablés

Selbst ein einziges Stück zu verkosten, bringt mich schon in gute Stimmung. Das Aroma der laflor Schokolade aus Ecuador lädt zur Gedankenreise in ferne Länder ein, das Zubereiten und Backen tut auch meiner Seele gut.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Teig reicht für ca. 50 Sablés von ca. 30 mm Ø

Ruhezeit: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 8 Min.

125 g Butter, Raumtemperatur

3 g Salz

80 g Puderzucker

—

140 g Mehl (vorzugsweise von einem regionalen Hofladen ☺)

50 g laflor Cacao Powder Ecuador

—

Wenig Eiweiss, verklopft

Wenig Vanillezucker (selber machen: Kristallzucker + 1 Vanillestängel, in Stücken, in sauberes Glas mit Schraubdeckel füllen. Gut verschlossen vor Gebrauch mindestens 1 Woche stehen lassen.)

- Butter bis und mit Puderzucker am besten mit der Küchenmaschine schaumig schlagen.
- Mehl und Cacao Powder dazugeben, mit dem Flachrührer zusammenfügen. Teig flachdrücken, in einen Beutel geben, ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Teig zu Rollen von ca. 2,5 cm Ø formen, in Klarsichtfolie einpacken, ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Rollen dünn mit Eiweiss bestreichen, mit Vanillezucker bestreuen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

- Kontrolle: Boden der Sablés soll leicht gebräunt sein.
- Herausnehmen, ca. 5 Min. auf dem Blech ruhen lassen, auf dem Gitter auskühlen.

Aufbewahren: Bis zu 3 Wochen in gut verschliessbaren Blechdosen.

