

CHILI-SCHOKOLADEN-SABLÉS

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Für 70 Stück

Klarsichtfolie

Backpapier

200 g Butter, weich

125 g Puderzucker

1 rote Chili, evtl. entkernt, fein gehackt

50 g Schokoladepulver

2 EL Kakaopulver

250 g Mehl

Garnitur:

125 g dunkle Kuchenglasur

rosa Pfeffer zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker und Chili beifügen,iterrühren, bis die Masse hell ist. Schokoladepulver, Kakaopulver und Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

2 Teig in 3 Teile schneiden. Je zu einer Rolle von ca. 3 cm Ø formen, in Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kühl stellen.

3 Rollen mit einem scharfen Messer in 7-8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

4 Kuchenglasur nach Anleitung auf der Packung schmelzen. Sablés eintauchen, abtropfen lassen und auf das Backpapier zurücklegen. Mit rosa Pfeffer garnieren, trocknen lassen.

Chili-Schokolade-Sablés lassen sich trocken und kühl 2-3 Wochen aufbewahren.

Rosa Pfeffer ist in Reformhäusern, Drogerien mit Reformabteilung oder in Warenhäusern mit Lebensmittelabteilung erhältlich.

Entkernte Chilis sind milder.

