

Pfeffer-Sablés mit Aprikosen-Rosmarin-Glace

Zutaten

Dessert für 8 Personen

Sablés

100 g	Butter
40 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1 TL	gemischte Pfefferkörner, zerdrückt
120 g	Weissmehl
900 ml	Mövenpick Apricot & Rosemary Glace
16	kleine Schokoladeneier
4	Zweiglein Rosmarin
16	gemischte Pfefferkörner



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 10 Min.

Energiewert/Person

ca. 1388 kJ/332 kcal

Mein Einkauf

- 100 g Butter
- 3 TL gemischte Pfefferkörner
- 900 ml Apricot & Rosmary Glace (Mövenpick)
- 16 kleine Schokoladeneier
- 4 Zweiglein Rosmarin

Im Vorrat

- Puderzucker
- Salz
- Weissmehl

Zubereitung

Sablés: Sablés Butter in einer Schüssel weich rühren. Puderzucker, Salz und die Hälfte des Pfeffers begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, zu einer Rolle (ca. 5 cm Ø) formen. Restlichen Pfeffer auf der Arbeitsfläche verteilen. Rolle darin wenden, in Klarsichtfolie einpacken, ca. 1 Std. kühl stellen. Folie entfernen, Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, auf einem Gitter auskühlen.

Verzieren: Aus der Glace 8 Kugeln formen, Ohren, Schnauzhaare und Augen befestigen, auf je 1 Sablé setzen, sofort servieren. Restliche Sablés dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Häsli ½ Tag im Voraus verzieren, tiefkühlen. Kurz vor dem Servieren auf je 1 Sablé setzen.

Haltbarkeit: Sablés in einer Dose gut verschlossen ca. 1 Monat.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 1/12.04.2011