

Sbrinz Sablés

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit den feinen Sbrinz Sablés. Weitere gluschtige Rezepte haben wir für Sie in der Broschüre «Sbrinz bringt Sie zum Kochen» zusammengestellt.

Schreiben oder anrufen und sie kommt gratis zu Ihnen.

Telefon 031 378 12 12, Fax 031 378 11 12.

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Einsenden an:

Sbrinz, Postfach 8273, 3001 Bern

1. Alle Zutaten sorgfältig verkneten, bis ein ganz glatter Teig entsteht.

2. Auf einer gemehlten Platte eine Stange von etwa 3 cm Durchmesser formen.

3. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Ein Backblech dünn einbuttern und leicht mit Mehl bestäuben.

5. Die Teigstange in etwa 5 mm dünne Scheiben aufschneiden und auf das Blech legen.

6. Bei 160 Grad während etwa 20 Minuten hellbraun backen.

Tip: Der Teig lässt sich problemlos einfrieren.

Zutaten für 4 Personen:

100 g weiche Butter

100 g reifer Sbrinz,
fein gerieben

200 g Mehl

2 Prisen Backpulver

2 Eier

Mehl zum Mehlen

Butter zum Einbuttern

Wenig Thymian zum
Garnieren



Sbrinz
SWITZERLAND