

SCHABZIGER-SABLÉS

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Tiefkühlen: 20-30 Minuten

Backen: 12-14 Minuten

Für 50-55 Stück

Alufolie zum Einpacken Backpapier für das Blech

Teig:

190 g Butter, weich

1 TL Salz

75 g Schabziger, gerieben

75 g Sbrinz, gerieben

0,5 dl Wasser

1 Eigelb

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 Eiweiss, leicht verquirlt

4 EL gemahlene Mandeln

2 EL Petersilie, gehackt



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Butter Salz, Schabziger, Sbrinz, Wasser und Eigelb gut verrühren. Mehl und Backpulver dazusieben. Zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. Zu Rollen von ca. 3 cm Ø formen. In Alufolie gepackt 20-30 Minuten tiefkühlen.

2 Rollen auspacken, mit Eiweiss bepinseln. Mandeln und Petersilie mischen, Rollen darin wenden. In 6-7 mm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 12-14 Minuten backen.

