



Rezeptkarte

Bretonische Butterkekse –
Sablé Breton
mit Backstubegeheimnis

Bretonische Butterkekse – Sablé Breton mit Backstubegeheimnis

Zutaten (ca. 25 Stück):

180 g Mehl Typ 550, 100 g Zucker, 100 g Butter (weich),
2 Eigelbe, ½ PK Backpulver, 1 TL Backstubegeheimnis,
1 Prise Salz

Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Die Eigelbe mit Salz und Zucker cremig schlagen und die weiche Butter dazugeben. Das Mehl und das Backpulver vermischen, behutsam einarbeiten und darauf achten, den Teig nicht zu lange zu bearbeiten, damit er nicht brandig wird. Den Teig nun länglich zu einer Rolle formen (Ø ca. 4 cm), in Folie wickeln und im Kühlschrank erkalten lassen. Anschließend die Rolle auspacken, in Zucker wälzen und in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein Blech mit Backpapier legen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft für circa 20 Minuten backen. Die Butterkekse auskühlen lassen und servieren.