Vollkorn Sablé

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Kühlen	Backen
20 min	60 min	15 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Vollkorn Sablé

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für Vollkorn Sablé

- 125g Butter zimmerwarm
- 60g Zucker
- 6g Vanillezucker
- 1g Salz
- 170g Vollkornmehl LH2 IPS

Rohrzucker um Sablé darin zu wenden.



Zubereitung

Die zimmerwarme Butter cremig rühren. Anschliessend den Zucker, Vanillezucker und das Salz beigeben und rühren, bis die Masse hell ist. Das Vollkornmehl in die Masse geben und mit dem Mixer etwas daruntermischen.



Kühlen

Teig zu ca. 4cm dicken Rollen formen, in Plastikfolie verpacken und 60 min. kühlstellen, am besten 20 min. in den Tiefkühler. So lassen sich die Sablé am Besten schneiden.



Formen

Die Teigrolle mit wenig Wasser bestreichen und leicht im Rohzucker wenden. Anschliessend zu ca. 8mm dicken Sablé schneiden.



Backen

Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Guetzli für 13 – 15 min. backen.

Gutes Gelingen!

Vollkornmehl LH2

Beim Vollkornmehl LH2 ist das ganze Korn feinst vermahlen. Durch das zweifache Mahlverfahren LH2 wird das Mehl feiner als üblich.
Daher ist dieses besonders geeignet als Zugabe bei hellen Gebäcken oder sogar als Guetzli.

Tipp:

Diese herzhaften, geschmackvollen Sablé sind perfekt zum Kaffee oder Tee und können problemlos für eine Woche in einer Guetzlibox gelagert werden.