Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FRANZÖSISCHE BUTTERKEKSE – SABLÉS OHNE EI

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · BACKZEIT: 19 MIN.

Egal ob es zu früh ist, ich habe bereits mit dem **Plätzchen-Backen** angefangen und musste unbedingt euch diese Leckerei präsentieren: **französische Butterkekse „Sablés“ohne Ei.**

Ja, in Frankreich werden auch Plätzchen für die Adventszeit gebacken, aber nicht so viele wie in Deutschland. Wir haben aber den einen oder anderen Keks, den wir immer gern backen, zum Beispiel die bekannten Galettes oder Palets bretons, Tuiles, Financiers, Madeleines ….

Aber kennt ihr den französische Sablés? Das sind unsere französischen Plätzchen ohne Ei. Ein bisschen wie der „Pâte sablée” für unsere Tarte- oder Tartelette-Böden, wird hier kein Ei im Teig benutzt, sondern einfach mehr Butter und ein bisschen Milch. Da dieses Kekse-Rezept komplett ohne Ei zubereitet wird, ist es perfekt, um es mit Kindern zu backen. So können sie den Teig unbedenkliche naschen!

Es ist ein sehr einfaches und schnelles Keksrezept, das man im Voraus zubereiten kann. Der Teig ist so weich, dass man ihn „spritzen” kann. Danach muss er kurz im Kühlschrank wieder fest werden, um die richtige Form zu behalten. Und genau an diesem Zeitpunkt friere ich meinen kleinen Vorrat ein. So kann ich „frisch” gebackene Sablés öfter genießen, ohne die ganze Arbeit zu haben.

Ich mag es, den Teig mit verschiedenen Tüllen zu spritzen, um eine schöne Form zu bekommen, aber ihr könnt den Teig auch ausrollen, zehn Minuten kalt stellen und dann ausstechen. Das funktioniert auch. □□

Diese französischen Sablés werden in der Regel mit Vanille zubereitet, aber zu Weihnachten gebe ich lieber Zimt oder Tonkabohnen in meinen Teig. Und nach Befehl von meinem Sohn, werden die „IMMER“ mit Schokolade beschmückt – sonst werden sie aussortiert. □□

Ich werde die nächste Zeit damit wieder ein bisschen experimentieren und mich bestimmt auf dem Blog mit neuer Variation wieder melden!

Zutaten für französische Butterkekse – Sablés ohne Ei:

180 g Mehl T45, 125 g Butter (weich), 80 g Puderzucker, 1/4 Vanillepulver, 1/6 TL Salz, 30-35ml Milch.

Doppelte Portion: 250 g Butter, 360 g Mehl, 160 g Puderzucker, 1/2 TL Vanilleextrakt, 1/4TL Salz, 65 ml Milch.

Utensilien: Sultan-Tülle, Spritzbeutel.

Tipps:

- Die Butter sollte richtig weich sein.
- Der Teig kann eingefroren und später gebacken werden.
- Man kann den gefrorenen Teig direkt in den Backofen geben und backen. Hier bitte die

Angaben zur Backzeit beachten.
- Der Teig kann komplett vegan zubereitet werden, indem Margarine und Mandel- oder Haferdrink verwendet werden.

1- In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Puderzucker, der Vanille und einer Prise Salz cremig schlagen.

Das Mehl durch ein Sieb geben und mit der Butter-Mischung verrühren. Dazu kommt anschließend die kalte Milch hinzu.

2- Formen oder Spritzen:

Ein Spritzbeutel mit einer Sultan Tülle verzieren, und den Sablés-Teig darin geben. Damit hübsche kleine Kreisen spritzen.

Den Sablés jetzt im Kühlschrank für 20 Minuten Minimum stellen. Die müssen hart sein – also fest, bevor man es backen kann.

Achtung: Die fertigen Sablés können jetzt im **Kühlschrank** / **Tiefkühlschrank** aufbewahrt oder **eingefroren** werden…

3- Backen:

Backofen vorheizen auf 180°C Oben/Unten.

Achtung: Hier kommt es darauf an, ob ihr die Plätzchen direkt nach dem Spritzen backen möchtet (was ich nicht empfehle, da sie sich sonst ausbreiten werden) oder ob ihr sie gefroren backen möchtet.

Wenn ihr die **Sablés eingefroren** habt, legt ihr sie einfach „gefroren" auf das mit Backpapier belegte Backblech und backt sie **18 bis 20 Minuten bei 180 °C**.

Wenn die **Sablés** nur im **Kühlschrank** waren, brauchen sie nur **15 bis 16 Minuten.**

Und wenn ihr die **Sablés** einfach ausrollt, flach ausstecht und bei **Zimmertemperatur** aufbewahrt, bitte nur 10 bis 12 Minuten backen.

Anschließend, kurz abkühlen lassen und nach Wunsch, in geschmolzene Schokolade tauchen!

Hinterlassen Sie mir gern einen Kommentar. Ich freue mich immer über Rückmeldungen und Unterstützung! Das hilft dem Blog und auch anderen Lesern sehr. **Danke**!

Und genauso leckere Sablés/Butterkekse ohne Ei könnt ihr auch zu Hause zaubern. Das geht ganz schnell und einfach, ohne komplizierte Rezepte.

Ich wünsche euch viel Spaß dabei und freue mich über eure Variationen in den Kommentaren! Das wird sicher viele interessieren.

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de