

UrDinkel-Nelken-Birnen-Sablés

für ca. 80 Stück
Backpapier, für das Blech

Teig

400 g UrDinkel-Halbweiss oder -Weissmehl
1 Prise Salz
¼ TL Nelkenpulver
275 g kalte Butterstückchen
150 g Rohrohrzucker
100 g Weichspeckbirnen, klein gewürfelt
evtl. wenig Rahm

Rohrohrzucker, zum Wenden



1. Mehl, Salz und Nelkenpulver mischen, mit Butter feinkrümelig reiben. Rohrohrzucker, Birnen und wenn nötig wenig Rahm beifügen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
2. Portionenweise Rollen von 4 – 5 cm Durchmesser formen, im Rohrohrzucker wenden. Rollen in Klarsichtfolie einwickeln und 4 bis 5 Stunden oder über Nacht kühl stellen.
3. Sablérollen in 8 – 10 mm dicke Scheiben schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
4. Sablés in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12 bis 15 Minuten knusprig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps

Nelkenpulver durch ½ – 1 EL Zimtpulver ersetzen. Die Nelken-Birnen-Sablés sind bei trockener und kühler Lagerung 3 bis 4 Wochen haltbar.

Rezept aus dem Buch «UrDinkel Guetzli» von Judith Gmür-Stalder.

