

Zebra-Sablés



FOOD STOCK

Ergibt ca. 40 Stk.

Dauer: ca. 40 min. + 30 min, kühlstellen + 10 min. backen

Zutaten

Heller Teig:

- 125 g Mehl
- 85 g Butter
- 35 g Zucker
- 1/2 TL Vanille-Extrakt
- 1 Prise Salz
- 1 EL Milch

Dunkler Teig:

- 125 g Mehl
- 90 g Butter
- 35 g Zucker
- 1/2 TL Vanille-Extrakt
- 1 Prise Salz
- 1.5 EL Kakaopulver
- 1 EL Milch



Zubereitung

1. Den hellen Teig herstellen: Butter zusammen mit Zucker, Salz, Vanille-Extrakt und Milch aufschlagen
2. Mehl dazusieben und mit dem Handrührgerät zu einem gleichmässigen Teig rühren
3. Teig in Frischhaltefolie wickeln und kühlstellen
4. Den dunklen Teig herstellen: Genau gleich wie beim hellen Teig verfahren, aber zuerst das Mehl mit dem Kakaopulver mischen
5. Den dunklen Teig ebenfalls in Folie einwickeln und für 15 min. kühlstellen
6. Beide Teige aus dem Kühlschrank nehmen und auf ca. 5 mm zu einem Rechteck mit einer Breite von ca. 15 cm ausrollen
7. Beide Teige möglichst bündig aufeinander legen, Ränder gerade schneiden
8. Die Teige in ca. 3.5 cm breite Bahnen schneiden und alle Bahnen aufeinanderlegen
9. Wieder in Frischhaltefolie einwickeln, für 30 min. kühlstellen und in der Zwischenzeit Backofen auf 200°C vorheizen
10. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Scheiben von ca. 5 mm Dicke abschneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech platzieren
11. 10 Minuten in der Mitte des Ofens backen