

WEIHNACHTSSABLÉS



+ 2 Jahre | Schwierigkeit: ★ | 2 Stunden Ruhezeit und 1 Stunde für die Formgebung.

Material

Zutaten für 80 Kekse :

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 150 g Butter
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Prise Salz
- ½ Päckchen Hefe
- 1 Päckchen Vanillezucker

- [AUSSTECHFORMEN AUS METALL
Weihnachten](#)
- [SILIKONMATTE](#)
- [NUDELHOLZ](#)

Tipps

- 1) Den Teig in kleinen Stücken verarbeiten, den Rest kühl stellen, dann lässt er sich leichter ausrollen.
- 2) Mehl auf Hände, Walze und Arbeitsfläche (oder Backmatte) auftragen und beginnen, den Teig mit den Handflächen zu zerdrücken.

Schritte

- Den Backofen auf 210 °C vorheizen.
- Die Butter in einer Schüssel in Stücke schneiden und weich werden lassen.
- Mehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eine Vertiefung eindrücken und Hefe, Zimt, Salz und die weiche Butter hineingeben.
- Diese Mischung mit den Fingerspitzen verarbeiten, bis eine sandige Masse entsteht.
- Den Teig auf die Backmatte geben und eine Vertiefung eindrücken.
- In einer Schüssel das Eigelb vom Eiweiß trennen.
- 1 Eigelb und 1 ganzes Ei in die zuvor geformte Vertiefung im Teig geben.
- Mit den Handflächen kneten, bis ein homogener Teig entsteht.
- Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.
- Mithilfe eines Nudelholzes den Teig 1 cm dick ausrollen.
- Mit den Ausstechformen den Teig ausstechen und die Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Lassen Sie dabei genügend Abstand.
- 12 Min. in den heißen Ofen schieben, bis sie goldbraun sind, dann außerhalb des Ofens abkühlen lassen.

So schön wie gut! Natürlich vergoldet oder mit Puderzucker, Schokolade, Topping... verziert, werden diese Shortbread mit ihrem leichten Zimtgeschmack kleine und große Naschkatzen glücklich machen!