



Speck-Käse-
Sablés

REZEPT RECHTE SE

Speck-Käse-Sablés

ERGIBT CA. 40 STÜCK

80 g Specktranchen*

160 g Butter, weich

1 Ei

1 Eigelb

40 g Greyerzer surchoix

40 g Vollkornmehl*

180 g Ruchmehl*

1 TL Salz, z. B. Fleur de sel

1 TL grob gemahlener Pfeffer

1. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Herausheben und auf Haushaltspapier abkühlen lassen. Fein hacken. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Ei und Eigelb dazugeben. Greyerzer fein dazureiben. Alles kurz verrühren. Mehle, Salz, Pfeffer und Speck begeben und rasch zusammenfügen. Von Hand zu einem weichen Teig kneten. Teig in 2 Portionen teilen. Zu Rollen à ca. 4 cm Ø formen. In Klarsichtfolie wickeln. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen.

2. Backofen auf 220 °C vorheizen. Teigrollen in Scheiben à ca. 8 mm schneiden. Sablés mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 8 Minuten backen, sodass sie leicht Farbe annehmen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

+ mind. ½ Stunde fest werden lassen + ca. 8 Minuten backen

Pro Stück ca. 2 g Eiweiss, 5 g Fett, 4 g Kohlenhydrate, 250 kJ/60 kcal



TerraSuisse
Bratspeck, Midi-Schale
per 100 g, Fr. 2.30

* Erhältlich in TerraSuisse-Qualität.