


Vegane Sablés

etwa 70 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Teig:**

250 g Margarine, weich
120 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
350 g Mehl

Für den Rand:

etwa 4 EL Zucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Margarine mit dem Mixer (Rührsäge) mixen, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Salz dazugeben und weiterrühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren und zu einem homogenen Teig vermengen.

3 Für den Rand:

Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und den Teig darauf zu Rollen von ca. Ø 4 cm formen, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Die vorbereiteten Rollen aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Dieses wiederum ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C



Dr. Oetker AG/SA

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 - 12 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53