



Chili-Schokoladen-Sablés

aus Bruno's Küche

Zutaten für 70 Stücke

Klarsichtfolie
Backpapier
200 g Butter, weich
125 g Puderzucker
1 rote Chili, evtl. entkernt, fein gehackt
50 g Schokoladepulver
2 EL Kakaopulver
250 g Mehl
Garnitur:
125 g dunkle Kuchenglasur
rosa Pfeffer zum Bestreuen



Und so wird's gemacht

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker und Chili beifügen,iterrühren, bis die Masse hell ist. Schokoladepulver, Kakaopulver und Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig in 3 Teile schneiden. Je zu einer Rolle von ca. 3 cm Ø formen, in Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kühl stellen.

Rollen mit einem scharfen Messer in 7-8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kuchenglasur nach Anleitung auf der Packung schmelzen. Sablés eintauchen, abtropfen lassen und auf das Backpapier zurücklegen. Mit rosa Pfeffer garnieren, trocknen lassen.



Meine Anmerkungen:

Chili-Schokolade-Sablés lassen sich trocken und kühl 2-3 Wochen aufbewahren. Rosa Pfeffer ist in Reformhäusern, Drogerien mit Reformabteilung oder in Warenhäusern mit Lebensmittelabteilung erhältlich. Entkernte Chilis sind milder.