



Bonne Maman®

Gefüllte Sablés

Zutaten für ca. 60 Stück:

Für den Mürbeteig

400 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Messerspitze Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
6 TL Ingwerpulver
250 g Butter, gesalzen
6 Eigelb (M)
2 EL Orangensaft

Außerdem:

80 g Bonne Maman Erdbeer-Walderdbeer-Konfitüre
80 g Bonne Maman Mirabellen-Konfitüre
Puderzucker zum Bestäuben





Bonne Maman®

Gefüllte Sablés

Zubereitung:

1. Mehl mit Puderzucker, Backpulver, Vanillezucker und Ingwerpulver in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stückchen darauf geben. Eigelb mit Orangensaft verquirlen und zufügen. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass sich trockene Krümel bilden. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren und in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Eine Teigportion auf bemehlter Fläche 2-3 mm dick ausrollen. Plätzchen in Blütenform (ca. 4,5 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen mit einem kleinen runden Ausstecher ein Loch ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 8-10 Minuten backen. Ringe 1-2 Minuten früher aus dem Ofen nehmen. Plätzchen auskühlen lassen.
3. Zweite Teigportion ebenfalls ausrollen und mit einem Ausstecher Plätzchen in Blattform (Länge ca. 6,5 cm) ausstechen. Nach Belieben in die Hälfte der Teigblätter mit einem Holzstäbchen ein Blattrippenmuster drücken. Ebenfalls bei gleicher Temperatur backen und auskühlen lassen.
4. Die Blütenplätzchen mit Mirabellen-Konfitüre und die Blattplätzchen mit Erdbeer-Walderdbeer-Konfitüre zusammensetzen. Die Plätzchen mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden + Kühlzeit

Tipp

Zur Advents- und Weihnachtszeit können Sie die Plätzchen mit Lebkuchengewürz (2-3 TL Gewürz für die gesamte Teigmenge) verfeinern.