

Chili-Schokoladen-Sablés



Zutaten

für 2 Personen

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.

Mein Tipp

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.