

Gruyère-Sablés

Zutaten für ca. 30 Stück Apérogebäck

200	g	Butter, zimmerwarm	
1		Ei	Butter und Ei etwas aufschlagen.
180	g	Gruyère, gerieben	Unter Buttermasse mischen.
50	g	Mehl	
1	TL	Salz	Mehl und Salz unter die Käsemasse mischen.
		Pfeffer a.d.M.	
		Muskatnuss, gerieben	Käsemasse abschmecken.
270	g	Mehl	
¼	Beutel	Backpulver (4g)	Mehl und Backpulver mischen, zur Käsemasse geben und alles zu einem Teig kneten.
			Teig zu einer Rolle von ca. 5 cm Ø formen und in Klarsichtfolie einwickeln. Eine Stunde kalt stellen.
			Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese aufs Backblech legen.
1		Eigelb	
1	EL	Rahm	Eigelb und Rahm mischen und die Sablés damit bestreichen.
			Sablés in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C Umluft etwa 10 Minuten hellbraun backen.

