



Sablés Sakura mit Kirschblüten-Dekoration



Zutaten

Menge

100 g	weiche Butter
45 g + 2 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
130 g	Mehl
1	Eigelb
50 g	rosa Fondant
50 g	Vollmilchschokolade

Sonstiges

Frischhaltefolie
Spritzbeutel mit feiner Tülle

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Kühlzeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 533 kJ, 127 kcal, 16 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 29 mg Cholesterin, 331 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Es ist wieder so weit: die Kirschblüten-Saison hat begonnen und alles blüht wieder rosarot. Vor allem in Japan werden zur Feier der Kirschblüte viele Leckereien gebacken! Aus diesem Grund haben wir Sablés Sakura zubereitet. Die französischen Butterkekse sind unbeschreiblich lecker und werden mit selbstgemachten Kirschblüten verziert. Wir zeigen dir, wie du die Kirschblütenkekse ganz einfach nachmachen kannst! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zunächst die Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig schlagen. Anschließend gibst du das Eigelb dazu und verrührst alles. Nun das Mehl dazu sieben, alles gut verkneten und eine Rolle mit 4 cm Durchmesser formen. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde kaltstellen.

Step 2:

Nach der Kühlzeit kannst du den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun streust du den Zucker auf eine flache Oberfläche wie z.B. ein großes Schneidebrett. Darin wälzt du nun die Keksteigrolle und schneidest anschließend ca. 8 mm breite Scheiben ab. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Backe die Kekse für ca. 15 Minuten bis sie leicht bräunlich sind.

Step 3:

Nun kannst du den Fondant ausrollen und kleine Kirschblüten ausstechen. Die Blütenblätter leicht nach oben biegen und hart werden lassen. Jetzt die Schokolade schmelzen und in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle füllen. Als Dekoration dünne Äste auf die abgekühlten Kekse spritzen und die Fondantblüten verteilen.