Rezept

Oliven-Sablés

Ein Rezept von Oliven-Sablés, am 04.06.2025

Zutaten

30 g	grüne Oliven (entsteint)
120 g	weiche Butter
	Salz
½-1 TL	Chiliflocken
30 g	schwarze Oliven (entsteint)
35 g	Puderzucker
250 g	Mehl

Außerdem

	Mehl zum Ausrollen
1	runder Ausstecher (4 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 2 g F, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Beide Olivensorten abgießen, trocken tupfen, fein hacken und nochmals trocken tupfen. Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Mehl mit Oliven und Chiliflocken mischen und unter die Buttermasse rühren. Alles mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher Kreise ausstechen und diese auf die Bleche legen.

3. Die Oliven-Sablés blechweise nacheinander im Ofen (Mitte) in je 13-15 Min. goldbraun backen (bei Verwendung von Umluft zwei Bleche gleichzeitig in den Ofen schieben). Kekse vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.