

Videotutorial: Zweifarbige Keksschnecken und Sablés au chocolat aus der Weihnachtsbackstube



Die Feiertage versüssen uns dieses Jahr zwei Guetsli-Sorten, die zwar nicht zu den Klassikern wie Brunli und Mailänderli gehören, aber mindestens so gut schmecken.

Wenn der Duft von Butter und Schokolade durchs Haus zieht, schlagen die Herzen höher, – egal ob es die 4. oder die 70. Vorweihnachtszeit ist, die man gerade erlebt. Diesmal steht unsere Weihnachtsbackstube ganz im Zeichen von Kakao und Schokolade.

Wer ein schnelles und einfaches Last-Minute-Rezept sucht, dem empfehlen wir die köstlichen Sablés au chocolat, die noch etwas spezieller werden, wenn man sie vor dem Backen mit ein wenig Fleur de sel bestreut.

Für diejenigen, die etwas mehr Zeit haben und für die es optisch ein wenig verspielter sein darf, sind die hübschen zweifarbigen Guetsli-Schnecken eine gute Wahl. Viel Spass beim Guetslen!

- 150 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 2 Eiweiss
- Mark einer Vanilleschote
- 3 TL Kakao

1. Butter und Salz mit einem Handmixer oder in der Küchenmaschine schlagen, bis sich Spitzchen bilden.
2. Mehl und Puderzucker dazusieben und alles vermengen, danach 1 Eiweiss zugeben und ebenfalls in die Masse einkneten – aber nur so lange, bis der Teig gleichmässig ist.
3. Jetzt die Masse halbieren. Dem ersten Teil das Vanillemark beifügen, dem zweiten Teil das Kakaopulver.
4. Beide Teige separat in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
5. Beide Teile auf Frischhaltefolie zu einem Rechteck von 5 mm Dicke auswallen. Die helle Masse mit Eiweiss bestreichen und die dunkle Masse darüberlegen.

6. Die Rechtecke deckungsgleich zuschneiden und eng zusammenrollen. Die Rolle danach nochmals 20 Minuten im Tiefkühler ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
8. Die Teigrolle in 8 mm dicke Scheiben schneiden und die Guetsli auf das Backpapier legen.
9. Guetsli während 8 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitungsdauer: circa 55 Minuten (ohne Kühlzeit)

- 150 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 250 g Mehl
- 1 TL Kakao
- 1 Eiweiss
- 150 g Zartbitterschokolade (idealerweise mind. 70 % Kakaoanteil), gerieben
- Puderzucker zum Bestreuen

Nach Belieben: Fleur de sel

1. Butter und Salz mit einem Handmixer oder in der Küchenmaschine schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker dazusieben und 1 Minute weiterschlagen.
2. Mehl und Kakao vermengen und zur Buttermasse sieben. Eiweiss und die geriebene Schokolade hinzufügen. Alles kurz zu einer gleichmässigen Masse zusammenfügen.
3. Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten im Tiefkühler ruhen lassen.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Teig in 8 mm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nach Belieben die Guetsli noch mit Fleur de Sel bestreuen.
5. Sablés je nach Grösse während 5 bis 7 Minuten backen. Guetsli auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungsdauer: ca. 45 Minuten (ohne Kühlzeit)