Vital Cuisine
Naturbelassene Gewürze
Naturprodukte Kellenberger GmbH ● Platz 230 ● CH-9428 Walzenhausen
☏ 071 886 51 00 ● 🖷 071 886 51 01 ● ✉ info@naturprodukte.ch
🌍 www.vital-cuisine.ch

Schäfli-Sables

Zutaten für ca. 70 Stück

250	g	Butter weich	
250	g	Zucker	
1	Teel.	**Vanillezucker**	zusammen leicht schaumig rühren
2	Stück	Eier	einzeln darunter rühren
500	g	Mehl	dazugeben, rasch zu einem Teig vermischen
2-3	Essl.	Kakaopulver	in eine Hälfte des Teiges mischen, beide Teige ca. 1 Stunde kühl stellen

Verarbeiten:

-Teige 4 mm dünn ausrollen
-mit gezacktem Ausstecher (5,5 cm) Körper ausstechen
-mit rundem Ausstecher (2,5 cm) Köpfe ausstechen
-für Ohren und Füsse kleine Rondellen à 10 mm ausstechen, die Ohren etwas länglich rollen
-für Augen kleine Punkte à 5 mm ausstechen
-die Körper auf Blech mit Backpapier legen, zum Ankleben der Teile leicht mit Wasser bestreichen und wie auf dem Foto zusammensetzen

Bei 170° ca. 12 Minuten backen



Die verwendeten Gewürze:

Vanillezucker