

Diamantkekse (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 225g weiche Butter
- 100g Zucker
- 1 Vanilleschote (oder Vanilleextrakt oder Vanillepulver)
- 1 Prise Fleur de Sel
- 320g Mehl

Préparation

1. Als ich die Erdbeertorte inspiriert von Maxime Frédéric gemacht habe, ist mir aufgefallen, dass unter all den Keksrezepten auf meinem Blog ein Rezept für Diamantsablés fehlte.
2. Diese kleinen, eifreien Kekse, gut buttrig, schmelzend, knusprig, vanillig... kurz gesagt, köstlich!
3. Ich habe mich entschieden, das Rezept von Pierre Hermé zu machen, das mir perfekt schmeckt, und hier ist das ideale Rezept für Ihre Kaffee-/Tee-/Snackpausen!
4. Zutaten :Ich habe die Vanille Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Material :Perforiertes BlechVorbereitungszeit : 20 Minuten + mindestens 1 Stunde Ruhezeit + 20 Minuten BackzeitFür etwa 50 bis 60 Kekse, je nach Größe : Zutaten : weiche Butter Zucker 1 Vanilleschote (oder Vanilleextrakt oder Vanillepulver) 1 Prise Fleur de Sel Mehl QS Zucker für das Backen Rezept : Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker, der Vanille und dem Salz.
6. Fügen Sie dann das Mehl hinzu, und kneten Sie den Teig mit der Handfläche, um es gut zu vermischen.
7. Formen Sie dann Rollen von etwa 3 cm Durchmesser und wälzen Sie sie in Zucker, bevor Sie sie in Frischhaltefolie einwickeln.
8. Legen Sie sie mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank (Sie können sie auch länger lassen, ohne Probleme).
9. Nach dem Herausnehmen aus dem Kühlschrank schneiden Sie Stücke von etwa 1,5 cm Dicke.
10. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
11. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 15 bis 20 Minuten (je nach Vorliebe, ob Sie sie goldbrauner oder weniger gebacken mögen).
12. Lassen Sie sie abkühlen und genießen Sie!