



Sablés Corsica - Korsische Kastanienmehl Kekse

von Christophe Felder & Camille Lesecq

Rezept ergibt je nach Größe der Kekse ca. 25 - 35 Stück

Teig

- 140 g kühle Butter
- 60 g Puderzucker
- 25 g gemahlene Mandeln
- 2 Prisen Salz
- 2 gekochte Eigelbe
- 75 g [Kastanienmehl](#)¹ (Bioladen)
- 75 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 Prise Backpulver
-
- 1 Essl. brauner Rum

Zunächst zwei Eier hart kochen und nach dem Abkühlen das Eiweiß entfernen. Es wird nur das gekochte Eigelb benötigt. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und ca. eine halbe Stunde Temperatur annehmen lassen.

Dann die Butter in Stücken, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln und das Salz in einer großen Schüssel vermengen, indem man die Zutaten zwischen den Handflächen zu Streuseln verreibt. Die gekochten Eigelbe durch ein Sieb streichen und ebenfalls mit dem Teig vermengen. Die beiden Mehlsorten sieben und mit dem Backpulver vermischt zum Teig geben. Ebenso den Rum. Alle Zutaten zügig wie oben beschrieben zu einem Teig verarbeiten. Nicht zu lange kneten. Den Teig zwischen zwei Backpapierstücke legen und 1 cm dick ausrollen. (Um den Teig absolut gleichmäßig ausgerollt zu bekommen, verwende ich als kleine Hilfe diese praktischen [Teigstäbe](#)¹.) Die Teigplatte nun für einige Minuten in den Kühlschrank legen, bis der Teig etwas fester geworden ist und sich gut schneiden bzw. ausstechen lässt.

- 1 verquirltes Ei
- optional: grober Kristallzucker / brauner Zucker / gehackte Nüsse

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die obere Schicht Backpapier entfernen. Die Teigoberfläche leicht mit Kastanienmehl besieben und anschließend umdrehen. Nach Wunsch können jetzt Kekse ausgestochen oder ausgeschnitten werden. Die Kekse auf einem mit Backpapier belegten Backblech oder auf ein gebuttertes, mit Kastanienmehl bestäubtes [Madeleinesblech¹](#) verteilen und mithilfe eines Backpinsels mit verquirltem Ei bestreichen. Wer möchte, kann die Plätzchen nun noch mit Zucker oder gehackten Nüssen bestreuen oder sie darin wälzen. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Anschließend auf einem Rost ganz auskühlen lassen und danach in einer Metall Keksdose aufbewahren. Camille Lesecq serviert die *Sablés Corsica* mit Mandarinenmarmelade (ich mag sie lieber pur ;-))

Quelle: [Gateaux¹](#) - Christophe Felder & Camille Lesecq