

# Pikante Curry Sablés

(ergibt ca. 60Stück)

100	g	weiche Butter	in einer Schüssel zusammen zu einer gleichmässig krümeligen Masse mit den Händen verreiben oder mit der Küchenmaschine mit dem K-Haken verarbeiten
100	g	Philadelphia-Frischkäse	
175	g	Mehl	
½	Teelf.	Backpulver	
½	Teelf.	Salz	
150	g	Sbrinz gerieben	
2	Essl.	Currypulver, scharf	
1		Ei, verklopft	beigeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen Teig in 2 Rollen formen (ca. 2cm Ø), in Klarsichtfolie verpacken und ca. 1 Std. kühl stellen.
1	Essl.	Rahm	zusammen verrühren und Rollen damit bepinseln
1		Eigelb	
100	g	Mandeln	geschält, gemahlen, Käserollen darin wenden, Mandeln leicht andrücken. Die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backrein belegtes Ofenblech legen. Sablés vor dem Backen nochmals 15 Min. kaltstellen.

**Backen:** Bei 180 °C in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen.

**Servieren:** Die Sablés schmecken noch leicht warm zum Apéro sehr gut.

**Tipp:** Die Sablés können vor dem Servieren nochmals bei 180°C kurz aufgebacken werden.

**Haltbarkeit:** In einer gut verschlossenen Dose ca. 2 - 3 Wochen