



Na, welche Variante schmeckt am besten?

◀ Eimalzinsablés

Ergibt ca. 50 Stück

½ Bio-Zitrone
 250 g Butter, weich
 80 g Zucker
 1 Prise Salz
 300 g Mehl
 50 g Eimalzin
 Eimalzin zum Rollen

1. Etwas Zitronenschale fein abreiben. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Zucker dazugeben. Zitronenschale und Salz zugeben. Alles 2–3 Minuteniterrühren. Mehl und Eimalzin begeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.
2. Teig in 2 Portionen teilen. Zu Rollen à ca. 4 cm Ø formen. In Klarsichtfolie wickeln, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen. Reichlich Eimalzin auf die Arbeitsfläche streuen. Teig aus der Folie nehmen und im Eimalzin wenden. In ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Sablés mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte 8–10 Minuten backen.

**Zubereitung ca. 30 Minuten
 + mind. 1 Stunde kühl stellen
 + 8–10 Minuten backen**

Pro Stück ca. 1 g Eiweiss, 4 g Fett,
 7 g Kohlenhydrate, 300 kJ/70 kcal