

## Honigsablés mit Baumnüssen



### Zubereitungszeit

30 Minuten + mind. 1 Stunde kühl stellen +  
ca. 10 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	110 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	7 g
Kohlenhydrate:	10 g

### Zutaten für 40 Stück

0.5	Bio-Zitrone
150 g	Baumnuße
200 g	Butter, weich
100 g	flüssiger Blütenhonig
120 g	Puderzucker
2 Prisen	Salz
200 g	Vollkornmehl
100 g	Halbweissmehl

### Zubereitung

1. Zitronenschale fein abreiben. Baumnuße hacken. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Zitronenschale, Honig, Puderzucker und Salz zugeben. Alles 2-3 Minuteniterrühren. Beide Mehlsorten und Baumnuße begeben. Alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.
2. Teig in 2 Portionen teilen. Zu Rollen à 5 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. Teig aus der Folie nehmen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sablés mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen, sodass sie nur von unten Farbe annehmen.