

## Orangensablés



### Zubereitungszeit

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

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	80 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	5 g
Kohlenhydrate:	10 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Sablés sind an einem kühlen Ort gelagert  
ca. 2 Wochen haltbar.

### Zutaten

1	Bio-Orange
250 g	Sanissa au beurre
120 g	feiner Zucker, z. B. Sucrisse
2 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
350 g	Mehl
50 g	Puderezucker für die Glasur
	feiner Zucker zum Wenden, z. B. Sucrisse

### Zubereitung

1. Von der Hälfte der Orange Schale fein abreiben. Orange auspressen. Getrennt beiseite stellen. Sanissa rühren, bis sich Spitzchen bilden. 2 EL Orangensaft, Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben. Alles zu einer hellen Masse rühren. Mehl begeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.
2. Teig in 2 oder 3 Portionen teilen und auf Klarsichtfolie geben. Zu Rollen von 3 cm Ø formen. Teigrollen mindestens 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen.
3. Für die Glasur Puderezucker mit der Orangenschale und etwas Orangensaft zu einer dünnflüssigen Glasur verrühren.
4. Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf der Arbeitsfläche etwas Zucker ausstreuen. Teigrollen aus der Folie nehmen und im Zucker wenden. Mit einem Messer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sablés in der Ofenmitte ca. 10 Minuten hell backen. Noch warm 1-2 Mal mit Orangenglasur bestreichen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.