



Pistazien-Sablés

Zutaten

(Ergibt ca. 30 Stück)

175 g weiche Butter
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
30 g Pistazien, fein gehackt

Zubereitung

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Butter weich rühren.

Zucker, Vanillezucker und Salz begeben, weiterrühren.

Zitronenschale und Pistazien daruntermischen.

Mehl darübersieben, zu einem Teig zusammenfügen. Falls er zu trocken ist, 1 EL Milch begeben.

Teig in Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen, in Folie verpackt ca. 30 Min. kühl stellen.

Mit einem Messer ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 8-12 Min. backen.

Sablés sollen noch hell bleiben.