

# saisonküche

## Sablés nature



### Zubereitungszeit

30 Minuten + mind. 1 Stunde kühl stellen +  
ca. 8 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	60 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	4 g
Kohlenhydrate:	7 g

### Zutaten für 60 Stück

0.5	Bio-Zitrone
250 g	Butter, weich
120 g	Puderzucker
1 Beutel	Vanillezucker à 10 g
1 Prise	Salz
350 g	Mehl
	Zucker zum Rollen

### Zubereitung

1. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Puderzucker dazusieben. Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, Vanillezucker und Salz zugeben. Alles 2-3 Minuteniterrühren. Mehl 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. Auf der Arbeitsfläche etwas Zucker ausstreuen. Teig aus der Folie nehmen. Im Zucker wenden. In ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Sablés mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 8 Minuten backen, sodass sie kaum Farbe annehmen.