

Schokoladensablés mit Haselnüssen



Zubereitungszeit

30 Minuten; réfrigération: au moins 1 h;
cuisson au four: env. 10 min

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 190 kcal

Eiweiss: 2 g

Fett: 13 g

Kohlenhydrate: 14 g

Zutaten für 30 Stück

0.5	Bio-Zitrone
350 g	Butter, weich
160 g	Puderzucker
2 Prisen	Salz
300 g	Mehl
40 g	Kakaopulver
150 g	Haselnüsse
	Zucker zum Rollen

Zubereitung

1. Etwas Zitronenschale fein abreiben. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Puderzucker dazusieben. Zitronenschale und Salz zugeben. Alles 2-3 Minuteniterrühren. Mehl und Kakaopulver begeben und alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Die ganzen Haselnüsse in den Teig kneten.
2. Teig zu einer Rolle à ca. 6 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. Etwas Zucker auf die Arbeitsfläche streuen. Teig aus der Folie nehmen, im Zucker wenden. In ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Sablés mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.