

saisonküche

Zimtsablés mit Apfelstücken



Zubereitungszeit

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

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 90 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: 5 g

Kohlenhydrate: 9 g

Zutaten für 40 Stück

0.5	Bio-Zitrone
80 g	getrocknete Apfelstücke
250 g	Butter, weich
100 g	Puderzucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
300 g	Mehl

Zubereitung

1. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Apfelstücke in kleine Würfel schneiden. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Puderzucker dazusieben. 2 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Vanillezucker, Salz und Zimt zugeben. Alles 2-3 Minuteniterrühren. Mehl und Apfelstücke begeben und alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.
2. Teig in 2 Portionen teilen. Zu Rollen à ca. 4,5 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. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sablés mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen, sodass sie kaum Farbe annehmen.