

# EARL-GREY-ORANGEN-SABLÉS

---

## Zutaten

- 150 g kalte Butter
- 1 Orange
- 1 EL [Earl Grey](#) Teeblätter, ca. 8 g
- 250 g Mehl
- 100 g [Rohrzucker](#)
- 0.5 TL [Vanillepulver](#)
- 1 Ei
- 1-2 EL kaltes Wasser
- 1 Prise [Salz](#)

## Zubereitung

Die Butter etwa 20 Minuten ins Tiefkühlfach legen. Inzwischen die Schale der Orange fein abreiben. Die Teeblätter im Mörser mittelfein zerstoßen. Das Mehl mit den Teeblättern, der Orangenschale, dem Zucker und der Vanille mischen. Die eiskalte Butter an der Röstiraffel dazureiben. Dann alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Das Ei mit dem Wasser verquirlen, dann mit dem Salz beigegeben und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig halbieren und je zu einer Rolle von etwa 2 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die gekühlten Teigrollen in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf die Backbleche legen. Die Sablés im 180 Grad heißen Backofen nacheinander auf der zweituntersten Schiene 12–14 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Abkühlen lassen. Dann in einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren.

*LaCucina*  
TEE & GEWÜRZE  
BERN UND ZÜRICH | [lacucina.ch](http://lacucina.ch)

