

BLÜTEN-SABLÉS

Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Eiweiss
- 200 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 7 g getrocknete [Salatblüten](#)

Zubereitung

In einer Schüssel Butter, Puderzucker, Zitronenschale und Eiweiss kräftig verrühren. Dann Mehl, Stärke und Salatblüten beifügen und alles zügig zu einem glatten Teig zusammenkneten. Teig in 3 Portionen teilen und diese je zu 1 Rolle von etwa 3 cm Durchmesser und 15 cm Länge formen. Die Rollen in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Rollen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Sablés sofort im heissen Ofen 15-20 Minuten backen.

La Cucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

