

Sablés

750	gr.	Butter
250	gr.	Staubzucker
100	gr.	Eiweiss
20	gr.	Vanille
1000	gr.	Mehl

Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren. Eiweiss langsam beigeben und am Schluss das Mehl und die Vanille darunterziehen.

Teig in zwei Portionen teilen. Zu Rollen à ca. 4 cm Ø formen. In Klarsichtfolie einwickeln. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig aus der Folie nehmen und in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Sablés mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. sechs Minuten goldgelb backen.