Zitrus-Sablés

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:
200 gr. Kristallzucker
300 gr. Butter
3 kleine Eigelb
50 gr. Orangeat (oder halb/halb mit Zitronat)
10 gr. Orangenabrieb
420 gr. Mehl

Zubereitung:
200g Kristallzucker, 300gr Butter, 3 kl. Eigelb, 50gr Orangeat, 10g. Orangenabrieb mit Knethaken oder alternativ Flexi mischen.

420g.Mehl zugeben und kneten (Knethaken).

Zu Stangen rollen, in Kristallzucker wenden und ab in Kühlschrank.

Nach Kühlung in Scheiben schneiden und auf Sicht backen 170 Grad Ober-/Unterhitze, ca.10 Min bis leichte Bräunung erreicht ist.