

Fruchtsablés

Zutaten:

280	g	Butter, weich	rühren bis sich Spitzchen bilden
160	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
1	TL	Vanillezucker	
1		Eigelb	
80-100g		Äpfel, schonend entfeuchtet	
400	g	UrDinkelmehl, hell oder dunkel	

Zubereitung:

- Zucker bis und mit Eigelb zugeben und weiterrühren bis die Masse hell und glatt ist.
- Äpfel im Cutter fein schneiden.
- Äpfel und Mehl zugeben und zu einem Teig zusammenfügen – nicht kneten.
- Teig in 4 Stücke teilen, zu Rollen à ca. 3 cm Durchmesser formen und 1-2 Stunden tiefkühlen.
- Backofen auf 200° vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
- Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Blech legen
- Ca. 10 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.
- Sablés auskühlen lassen und anschliessend in einer Dose aufbewahren.
- Kühl und trocken 2 Wochen haltbar.

Variante:

- Äpfel durch andere Früchte ersetzen.



Rezepte