Sablés nach Rezept aus dem Intyamon-Tal

-

Préparation : 30 min
Cuisson : 5-8 min
Zutaten

- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten mischen. Den Teig etwa 7mm dick auswallen und mit einem kleinen Weissweinglas Rondellen ausstechen. Auf einem bebuttertes Blech anordnen. 5 bis 8 Minuten bei 200 °C backen. Die Sablés sollten keine Farbe annehmen. Die obere Seite der noch warmen Sablés in eine Mischung aus Zucker und Vanillezucker tauchen.
Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.