

Sablés nach Rezept aus dem Intyamou-Tal



Pour ca. 50 Stück

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 bis 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 (ca. 7 mm dick) auswallen und mit einem kleinen Weissweinglas Rondellen ausstechen.

Auf einem bebuttertes Blech anordnen. 5 bis 8 Min 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.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.