



Sehen · Probieren · Genießen  
Schaalgasse 18, Solothurn



### Haselnuss-Sablé

Für den Sablé Teig:

125 g Mehl gesiebt  
125 g Haselnüsse gerieben  
200 g weiche Butter  
100 g Staubzucker  
30 g Vollei  
½ Vanillestengel ausgekratzt  
eine kl. Prise Salz  
1 Prise Backpulver  
1 MSP Zimt

Mehl, Nüsse und Butter verreiben wie für Mürbteig. Staubzucker und Ei schaumig rühren. Vanille zugeben. Alle anderen Zutaten zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten (nicht zu fest kneten!). Kühl stellen.

Danach flach (ca. 5mm) rechteckig auf einer gemehlten Unterlage auswallen.

Nun wieder kühl stellen (am Besten auf einer beweglichen Unterlage auswallen, damit man es gut in den Kühlschrank stellen und wieder weiterverarbeiten kann).

Dann mit einem gezackten Teigrädli in ca. 10cm lange und 4cm breite Sablés schneiden. Auf gebuttertes Backblech legen, kühl stellen.

Anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 175°C mit Umluft ca. 15-20 Min. backen.

Die Sablés sollen goldgelb sein, auf Gitter etwas auskühlen lassen.

