

Fichten-Sablés

Zutaten

Für den Teig:

- 3 trockene Fichtenzweige à ca. 10 cm
- 175 g Butter oder Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Milch alles begeben
- 250 g Mehl
- 2 EL Puderzucker
- ½ Zitrone

Zubereitung

1. Die trockenen Fichtennadeln vom Zweig ablesen und mit ca. 20 g Zucker in einem Cutter häckseln oder von Hand die Nadeln ohne Zucker ganz fein schneiden.
2. ¼ der Nadeln zur Seite stellen für am Schluss.
3. 50 g Butter auf kleiner Flamme zusammen mit den Nadeln. Butter darf nicht heiss werden!
4. Rest der Butter und des Zuckers sowie der Prise Salz verrühren, bis die Masse hell ist.
5. 250 g Mehl begeben und zu einem Teig rühren.
6. Teig in Rollen formen (ca. 3–4 cm Ø), in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.
7. Die Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf Backpapier legen.
8. Die Scheiben bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.
9. Eine halbe Zitrone auspressen und mit dem Puderzucker mischen.
10. Die zur Seite gestellten Fichtennadeln hinzugeben und die abgekühlten Sablés damit bestreichen mit einem Pinsel.
