Rezept

Pistazien-Sablés

Ein Rezept von Pistazien-Sablés, am 29.04.2024

Zutaten

280 g	Mehl
	Salz
	fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
2	Eiweiß
80 g	getrocknete Cranberries
	etwas Zucker zum Wälzen
80 g	Puderzucker
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
220 g	weiche Butter
80 g	grob gehackte Pistazienkerne
3 EL	zerstoßene rosa Pfefferbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Puderzucker, 2 Prisen Salz, Vanillezucker und Zitronenschale in eine große Schüssel geben. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden und darüber verteilen. Die Eiweiße, Pistazienkerne und Cranberrys dazugeben. Alles mit den Händen zu einem glatten, weichen Teig kneten.

2. Den Teig in zwei Hälften teilen und jede zu einer Rolle formen. Diese Rollen in Frischhalte- folie wickeln und für 1 Std. ins Tiefkühlgerät legen.

3. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Den Teig aus den Folien lösen. Die Pfefferbeeren mit etwas Zucker in einer flachen Schale mischen. Die Rollen darin rundum wälzen und den Belag leicht andrücken. Die Rollen mit einem scharfen Messer in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen ca. 12 Min. backen. Die Sablés sollen dabei hell bleiben. Die fertigen Kekse aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.