



Für Vegetarier



MITBRINGSSEL

## NUSS-SABLÉS SALT & VINEGAR

80 g Haselnüsse, sehr fein gehackt

125 g Butter, weich  
50 g Puderzucker  
2 TL Zweifel Seasoning Salt & Vinegar  
1 Eiweiss (ca. 34 g)

130 g Mehl

**TIPP 1:**  
DIE SABLÉS LASSEN SICH GUT  
VERSCHLOSSEN IN EINER DOSE  
CA. 1 WOCHE AUFBEWAHREN.

**TIPP 2:**  
SABLÉS TIEFKÜHLEN:  
HALTBARKEIT: 2-3 MONATE.

1. Nüsse in der Bratpfanne mittelbraun rösten, auskühlen, beiseite stellen.
2. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Zweifel Seasoning Salt & Vinegar und die Hälfte des Eiweisses begeben. Restliches Eiweiss beiseite stellen.
3. Mehl und 50 g der gerösteten Nüsse begeben, zu einem Teig zusammenfügen.
4. Teig vierteln, zu Rollen von ca. 4 cm Ø formen. Rollen mit dem restlichen Eiweiss bestreichen, dann in den restlichen Nüssen wenden, in Folie gewickelt ca. 2 Stunden kühl stellen.
5. Rollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, Sablés auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen.
6. Backen: Pro Blech 8-10 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Sablés auf einem Gitter auskühlen.

**NÄHRWERTE PRO STÜCK:**  
32 kcal, FETT 2g, KOHLENHYDRATE 2g,  
EIWEISS 1g



CA. 25 MIN.



CA. 2 STD.



CA. 20 MIN.



CA. 70 STK.