

## Sablés

Rezept für 6 Person

### Zutaten:

175 g	Butter
75 g	Zucker
½	Päckli Vanillezucker
250 g	Mehl
	Salz



### Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, Zucker, 1 Prise Salz und den Vanillezucker begeben. Rühren, das Mehl dazugeben und gut durchkneten.

Rollen von ca. 4 cm Durchmesser formen und kühl stellen. Wenn der Teig gut durchgekühlt ist, diesen in 4 mm dicke Plätzchen schneiden.

10 – 15 Minuten bei guter Mittelhitze (200°C) im Ofen backen.