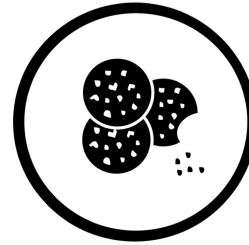


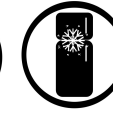
Pistazien Zitronen Sablés



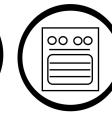
20 Stück



Vorbereitung
20 Min
mit TM 10 Min



60 Min
Kühl stellen



180°
10-15 Min



Mit
Weizen



Thermomix®
Rezept

200g weiche Butter
2 Eigelb

Das Tolle an diesem Rezept ist, dass es nicht viel zu schreiben gibt: Butter und Ei schaumig rühren.

250g Mehl
80g Puderzucker
2 Zitrone (Schale davon)
1 Pri. Salz
1 Vanille Zucker
80g Pistazien gehackt

Danach Mehl, Puderzucker, Zitronenschale, Salz, Vanillezucker und Pistazien darunter ziehen und zu einem glatten Teig verkneten.



Oder noch einfacher: Butter und Ei im Thermomix® 20 Sekunden auf Stufe 4,5 schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge im Thermomix® 10 Sekunden auf Stufe 5 verkneten. Die Masse mit dem Spatel einmal nach unten schieben und nochmals 10 Sekunden auf Stufe 5 verkneten.



Himbeer Konfi

Den Teig in 4 Rollen mit einem Durchmesser von ca. 2 cm formen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.



Puderzucker
Zitronensaft

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei Ober- und Unterhitze bei 180 °C 10-15 Minuten backen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermengen und die abgekühlten Sablés einseitig damit bestreichen. In der Mitte mit Pistazienkernen und abgeriebener Zitronenschale dekorieren.

