

Kochen

Earl-Grey-Orangen-Sablés

Wer mag, bestreicht die Tee-Sablés nach dem Backen mit einer dicken Glasur aus abgeriebener Orangenschale, Puderzucker und Orangensaft.



EIGENSCHAFTEN

 LACTOSEARM

 VEGETARISCH


ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT **24 MIN**

VORBEREITUNGSZEIT **30 MIN**

RUHEZEIT **1 H**

ZUTATEN

 ERGIBT etwa 80 Stück

150 g kalte Butter

1 Orange

1 Esslöffel Earl Grey Teeblätter, ca. 8 g

250 g Mehl

100 g brauner Zucker

0.5 Teelöffel Vanillepulver

1 Ei

1–2 Esslöffel kaltes Wasser

1 Prise Salz

NÄHRWERT

Pro Portion

31 g kKalorien

1 g Eiweiss

2 g Fett

3 g Kohlenhydrate

ZUBEREITUNG

- 1** Die Butter etwa 20 Minuten ins Tiefkühlfach legen.
- 2** Inzwischen die Schale der Orange fein abreiben. Die Teeblätter im Mörser mittelfein zerstoßen.
- 3** Das Mehl mit den Teeblättern, der Orangenschale, dem Zucker und der Vanille mischen. Die eiskalte Butter an der Röstiraffel dazureiben. Dann alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Das Ei mit dem Wasser verquirlen, dann mit dem Salz begeben und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig halbieren und je zu einer Rolle von etwa 2 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl stellen.
- 4** Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 5** Die gekühlten Teigrollen in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf die Backbleche legen.
- 6** Die Sablés im 180 Grad heißen Backofen nacheinander auf der zweituntersten Schiene 12–14 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Abkühlen lassen. Dann in einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren.