

WEISSE SCHOKOLADE-INGWER-SABLÉS



Für ca. 45 Sablés

250 g	Butter, weich
120 g	gemahlener Rohrzucker
2	Eier, verklopft
250 g	Mehl
100 g	weisse Schokolade, grob gehackt
100 g	geröstete Haselnüsse (idealerweise aus dem Piemont), grob gehackt
50 g	kandierter Ingwer, grob gehackt
30 g	Maizena
3 Prisen	Fleur de Sel

Teig: Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Ei darunterrühren. Mehl, Schokolade, Haselnüsse, Ingwer, Maizena und Salz mischen, zur Butter geben und zu einem Teig zusammenfügen. Teig ca. 15 Min. kühl stellen, dann zu zwei Rollen mit ca. 4-5 cm Durchmesser formen und ca. 2 Std. kühl stellen. Rollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Backen: pro Blech ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (die Ränder der Sablés müssen beginnen, sich zu bräunen). Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.