

ZITRONENTHYMIAN SABLÉS

Zutaten

- 85g Butter, kalt, in Würfel geschnitten
- 2 [Tonka Bohnen](#), gerieben
- 2 EL [Zitronenthymian](#)
- 2 Eigelb
- 75g Zucker
- 30g Mandelmasse, roh
- 1 Limette, abgeriebene Schale
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
- 225g Mehl
- 8g Backpulver
- 30g Thymianöl
- 1 Prise [Fleur de Sel](#)

Butter mit geriebene Tonka Bohnen und Thymian mischen. Eigelb, Zucker, Mandelmasse und Zitruschalen in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen aufschlagen. Mehl, Backpulver und die Buttermischung dazugeben und mit dem Thymianöl sowie Fleur de Sel zu einem Teig verkneten. In Folie verpackt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. 5mm dick ausrollen, ausstechen oder zuschneiden und bei 165 Grad 13-15 Minuten backen. Die Sablés halten sich, luftdicht verpackt, mehrere Wochen.

La Cucina empfiehlt den [Earl Grey Special BIO](#) zu diesen Sablés zu trinken.

