

## Sablés mit entfeuchteten Früchten

### Zutaten:

280	g	Butter, weich	rühren bis sich Spitzchen bilden
160	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
1	TL	Vanillezucker	
1		Eigelb	zugeben und weiterrühren, bis die Masse hell und glatt ist
100	g	Äpfel, schonend entfeuchtet und im Cutter fein geschnitten	
400	g	UrDinkelmehl, hell	zugeben und zu einem Teig zusammenfügen – nicht kneten

### Zubereitung:

- Teig in 4 Teile schneiden, zu Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen und 1-2 Stunden tiefkühlen
- Backofen auf 200° vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
- Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Blech legen
- Ca. 10 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.
- Auskühlen lassen und anschliessend in einer Dose aufbewahren.

Kühl und trocken 2 Wochen haltbar.

### Variante:

- Äpfel durch andere schonend entfeuchtete Früchte ersetzen.