

Sablés Evelynna

200 g Butter *schaumig rühren*

100 g Puderzucker *sieben*

2 Prisen Salz

1/2 Päckli Vanillezucker oder abgeriebene Zitronenschale *alles mischen*

300 g Mehl *ssieben und beifügen*

60 g Kandierte Früchte *beifügen*

Rollen formen und im Gefrierfach 90 Minuten ruhen lassen. Danach für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank legen. 1/2 cm dicke Scheiben schneide. Auf Backfolie legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10 - 15 Minuten hellgelb backen.