

Sablés, Heidesand

300g weiche Butter

140 g Vollrohrzucker Mascobado

2 Prisen Salz

400 g Weizenmehl (Type 1050)

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren, Mehl dazu, zu einer „Wurst“ formen, in Folie packen und im Kühlschrank hart werden lassen. Kekse abschneiden, auf Backpapier im Rohr

Bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen.

