



### Haselnuss-Honig Sablé

Exklusives Rezept passend zu einem Sirocco-Espresso

#### ZUTATEN:

Für ca. 60 Stück

200 g Butter, weich  
 100 g Puderzucker  
 75 g fester Blütenhonig  
 1 TL Zimt  
 1 Prise Salz  
 200 g geröstete, fein gehackte Haselnüsse\*  
 225 g Mehl

\* Die Haselnüsse können in einem Cutter fein gehackt werden.

#### ZUBEREITUNG:

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Honig, Zimt und Salz begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Haselnüsse und Mehl begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu 2 Rollen von 4-5 cm Ø formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde im Gefrierfach tiefkühlen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Rollen mit einem scharfen Messer in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Guetzli nacheinander in der Ofenmitte ca. 9-10 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

#### DER EXTRA-TIPP:

20 g Eiweiss steif schlagen, mit ca. 150 g Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur weiterschlagen. Glasur in ein Spritztütchen füllen und verschliessen. Spitze knapp abschneiden. Guetzli mit der Glasur verzieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Tiefkühlen ca. 1 Stunde

Backen ca. 9-10 Minuten pro Blech

Viel Spass beim Geniessen!



