

Zitronen - Sablé



Pflanzenbutter	250g
Rohrohrzucker	175g
Vanillezucker	1P
Salz	1 Prise
Zitrone	1
Mehl	250g
Speisestärke	50g
Backpulver	1 Msp
Kartoffelmehl	10g
Zitrone ätherisches Öl	10 Tropfen

Ofen auf 150°C vorheizen

Pflanzenbutter, Rohrohrzucker, Vanillezucker, Salz mit der

abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone sowie dem **ätherischen Öl Zitrone** mit dem Mixer cremig rühren

Mehle, Speisestärke und **Backpulver** zugeben und nochmals gut durchmischen

Teig in Folie packen und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen

danach aus dem Teig haselnussgrosse oder walnussgrosse Kugeln formen, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und die Kugeln leicht eindrücken

Bei 150°C Umluft für ca. 15 Minuten backen