

## Sablés mit Vanille

### ZUTATEN

500 g Butter  
300 g Staubzucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Stk. Vanille (ausgekratzt)  
140 g Eiweiss  
1 kg Weismehl

### ZUBEREITUNG

#### TEIG

Butter, Vanillezucker, Vanillemark schaumig schlagen. Staubzucker beifügen, kurz mitschlagen. Zuerst Eiweiss, dann Mehl dazu geben.

#### FORMEN

Mit der Masse, Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser formen, im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlstellen. Mit einem Messer, Scheiben von 0.5 cm schneiden.

Auf ein Backblech legen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In der Mitte des Backofens ca. 5 Minuten backen, bis sie goldgelb sind, auskühlen lassen.