



MATCHA
LIMONEN
Sablés

MATCHA-LIMONEN-SABLÉS

– GRÜNSTREIFEN KEKSE –

**200 g warme Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker,
50 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, 100 g Speisestärke,
2 gehäufte TL Matcha, 1 Bio-Limone**

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Mehl, Salz & Speisestärke einrieseln lassen. 2/3 des Teiges mit Matcha grün färben. Das restliche Drittel mit der Schale der Limone und 5 TL Limonensaft vermengen.

Den dunklen Teig etwa 0,5 cm dick und zu einem Rechteck auswellen. Ebenso den hellen Teig. Teige übereinander legen und der Länge nach in 2 cm Streifen schneiden. Die Streifen übereinander legen, so dass ein Quader entsteht. In Klarsichtfolie einwickeln und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig aus der Kühlung holen, 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden und mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen. Die Plätzchen 12–15 Minuten durchbacken.



WIR WÜNSCHEN FROHE WEIHNACHTEN