

## Schokoladen-Sablés

175 g Butter	In einer Schüssel weich rühren
75 g Zucker 1 Teelöffel Vanillezucker 1 Prise Salz 1 ½ Esslöffel Milch	Alles darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist
2 Esslöffel Schokoladenpulver ½ Esslöffel Milch	Unter die Masse mischen
250 g Mehl	Daruntermischen, Teig etwas flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

Teig halbieren, 2 Rollen (je 3-4 cm Durchmesser) formen. Ränder nach Belieben verzieren (Hagelzucker, ungesalzene feingehackte Erdnüsse oder Pistazien). Die gewählte Verzierung auf der Arbeitsfläche verteilen. Rollen darin wenden. Rollen in Klarsichtfolie einpacken, ca. 30 Min. kühl stellen oder ca. 15 Min. tiefkühlen.

**Schneiden:** Folie entfernen, Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Backen:** ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen lassen.

**Haltbarkeit:** In einer Dose gut verschlossen ca. 3 Wochen

**Viel Spass beim Backen und beim Geniessen!**