

## Kiwicha Sablé



### Für ca. 70 Stück Sablés

250g	Butter (laktosefrei)	in Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden
180g	Xilit (Birkenzucker)	beifügen
1 Briefli	Vanillezucker	zugeben
1Prise	Salz	zugeben
1/2 EL	Milch	zugeben und rühren bis Masse hell ist
200g	goldenFlour (Mehl)	dazusieben
100g	goldenPops	zugeben, kurz verrühren
1	Zitrone	Rinde schälen und Saft auspressen, begeben

Teig in 2 Rollen von 4cm  $\Phi$  formen  
 in Folie gewickelt 1 Std. kühl stellen oder 25 Min. tiefkühlen  
 mit scharfem Messer 5 mm dicke Scheiben schneiden  
 auf Backpapier ins Blech legen; 15 Min. kühl stellen  
 Backofen auf 190 Grad vorheizen, Blech mittig 12 Min. einschieben.  
 Je nach Resultat bei 110 Grad im Ofen einige Minuten trocknen.

Guten Appetit!