

Pinienkern-Sbrinz-Sablés mit Rosmarin

Zutaten

200 g	gesalzene Butter
300 g	Güetzmehl*
50 g	Pinienkerne*, gehackt
4 Zweige	Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt
100 g	geriebener Sbrinz
	wenig Zitronensaft

Zubereitung

Butter in Stücken zum Güetzmehl geben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Pinienkerne, Rosmarin und Sbrinz dazugeben. Teig zusammenfügen. Mit wenig Zitronensaft anfeuchten, falls der Teig zu trocken ist. Zu 3 Rollen von je 6 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Ca. 5 mm dicke Rondellen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Backofens ca. 25 Minuten backen.

Quelle: Swissmilk, leicht abgeändert