

## Orangen-Schoko-Sablé

### Zutaten:

150 g weiche Butter  
70 g Puderzucker  
etwas Vanillepaste  
1 Eigelb  
200 g Mehl  
Orangeschale und -saft von 1 Orange  
50 g Zartbitterschokolade gehackt  
Wer mag: etwas Orangenlikör

1. Die Butter mit dem Puderzucker, Vanillepaste, Orangenschale und Eigelb gut verrühren. Das Mehl beifügen und zu einem glatten Teig kneten. Zum Schluss die gehackte Schokolade zufügen.
2. Den Teig in 2 gleich grosse Stücke teilen. Diese zu je 1 Rolle von etwa 3 cm Durchmesser und 15 cm Länge formen. Die Rollen in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Die Rollen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Sablés 12 - 15 Min. backen. und auskühlen lassen.