

## Sablé Chocolat à la fleur de sel vegan

(Rezept für ca. 130 Plätzchen)

8g Fleur de sel  
240g Veganblock (Naturli)  
270g Rohrohrzucker  
4g Vanilleextrakt  
420g Guanaja (70% Kakaoanteil , Valrhona)  
280g Dinkelmehl T630  
50g Kakaopulver  
8g Natron

Fleur de Sel mit dem Rollholz etwas zerdrücken,  
mit Veganblock, Rohrzucker und Vanille in der Küchenmaschine glattrühren.  
Die Schokolade in sehr kleine Stücke hacken.  
Mehl mit Kakaopulver und Natron durchsieben.  
Zum Fett-Zucker-Gemisch hinzufügen unditerrühren  
bis ein homogener Teig entsteht.

200-Gramm-Stücke abwiegen. Diese mit beiden Händen zu 40 Zentimeter langen und etwa 1,5 Zentimeter dicken Rollen formen. Die Rollen in 1,5 Zentimeter breite Stücke schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Bei 170°C Umluft für 6Min backen.

Am besten schmecken diese leicht salzigen, wunderbar schokoladigen Plätzchen wenn sie gerade abgekühlt sind. Luftdicht verpackt kann man sie aber auch 4Wochen aufbewahren.

Tip: Diese leckeren Plätzchen sind binnen einer Stunde gebacken. Man kann aber die Teigrollen auch im Voraus produzieren und foliert im Kühlschrank 1 Woche lagern. So hat man immer die Möglichkeit, die Plätzchen binnen einer Viertelstunde frisch zu backen und zum Adventskranz warm zu servieren.