

Heidesand



Zutaten für ca. 60 Stück:

Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitungszeit (ohne Kühlzeit): ca. 1 ½ Std.

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Bourbon- Vanillezucker
1 Msp. Backpulver
350 g Mehl

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf schmelzen und dabei leicht bräunen. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die abgekühlte Butter in eine Rührschüssel geben. Zucker und Vanillezucker zugeben, schaumig schlagen.
3. Backpulver und Mehl mischen und unterkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Teig portionsweise zu Rollen (a ca. 3 cm \varnothing) formen. Erneut in Folie wickeln, etwas nachformen und nochmals ca. 1 Stunde kalt stellen.
5. Backofen auf 170 Grad vorheizen.
6. Teigrollen jeweils in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein ungefettetes Backblech legen.
7. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Plätzchen herausnehmen und auskühlen lassen.