

Heidesand

Vorbereitungszeit: 10 Minuten + 1-2 Stunden Ruhezeit

Backzeit: ca. 15-18 Minuten

Zutaten

Mehl | 300 g

kalte Butter | 200 g

Puderzucker | 90 g

Vanillezucker | 1 Pckg.

Eine Prise Salz, Zucker oder Hagelzucker zum Wälzen



©nelje - stock.adobe.com

Anleitung

Die Butter würfeln und mit den übrigen Zutaten - außer dem Hagelzucker - zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer oder zwei Rollen mit 3 cm Durchmesser – oder auch größer - formen und in Frischhaltefolie wickeln. 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und 1-2 Backbleche mit Backpapier vorbereiten. Etwas Hagelzucker/Zucker auf die Arbeitsfläche geben, die Teigrolle(n) aus dem Kühlschrank nehmen und im Zucker wälzen. Die Rollen sollten rundum mit Zucker umgeben sein. Mit einem Messer 1 cm dicke Taler von der Rolle abschneiden und mit etwas Abstand auf dem Blech verteilen.

Die Heidesand-Plätzchen ca. 15-18 Minuten backen.

Tipps

Wer mag, gibt noch den Abrieb einer halben Zitrone oder Orange mit in den Teig.

Regionale Hinweise

Die Plätzchen heißen so, weil sie hell und sandig wie Heideboden aussehen.

Gutes Gelingen!



www.milchland.de