

Original Heidesand - ganz buttrig und mürbe

VORBEREITEN

13
Std.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Bleche (ca. 65 Plätzchen)

200 g Butter
100 g Puderzucker
50 g Marzipanrohmasse
1 Teelöffel Vanillezucker
1 Teelöffel Zitronenschale, gerieben
250 g Mehl

Erst die gebräunte Butter macht diesen kleinen Keks zu dem, was er ist - eine verführerische Liebele, die schon beim ersten Bissen auf etwas Großartiges hoffen lässt. Manchmal sind es eben die kleinen Dinge, die Glücksmomente schenken.

- 1 -

Butter zerlassen, leicht bräunen und abkühlen lassen.

- 2 -

Butter schaumig schlagen. Puderzucker, Marzipan, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren. Mehl über die Buttermasse sieben und unterkneten.

- 3 -

Teig zu zwei zu Rollen mit ca. 5 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und 1-2 Stunden kalt stellen.

- 4 -

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Teigrollen in Scheiben schneiden und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen.