

Heidesand

(Traditionelles Weihnachtsgebäck)



Zutaten für ca. 80 Stück:

250g Butter
200g Zucker
1EL Vanillezucker
375g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
1 Messerspitze Salz
grober brauner Zucker

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne erhitzen bis sie hellbraun ist. Abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben.

Zucker und Vanillezucker zufügen und mit einem Mixer schaumig rühren. Mehl sieben, mit Backpulver und Salz

mischen, untermengen (mit Rührlöffel) und Rollen von ca. 3cm Durchmesser formen.

Rollen im groben Zucker wälzen und etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen mit Umluft ca. 15-20 Min. bei 180°C backen.

Wünsche einen guten Appetit 🥰