Heidesand Rezept – Original wie vom Bäcker

Zutaten für 50 Stück

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 375 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Ceylon-Zimt

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 32 Minuten

Zubereitung:

1. Bräune die Butter in einer Pfanne. Lass sie anschießend wieder abkühlen.
2. Rühre die braune Butter mit dem Vanillezucker, Zucker, Salz und Zimt schaumig.
3. Gib das Mehl dazu und knete einen geschmeidigen Teig. Er kann etwas bröselig sein, aber das ist bei Heidesand Plätzchen normal.
4. Forme den Teig zu Rollen und wickle sie in Frischhaltefolie. Meine Heidesand Rollen haben oft nur einen Durchmesser von etwa 3 cm. Dann sind die Kekse später nicht so groß.
5. Lege die Heidesand-Rollen nun für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
6. Nimm sie anschließend raus, lass sie etwas warm werden und schneide sie in 0,5 cm dicke Scheiben. Lege die Heidesand-Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 12 Minuten. Die Plätzchen sollen hell bleiben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.