

Heidesand

Feine knusprige Plätzchen für die Adventszeit, die schnell und einfach gelingen.

etwa 160 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 EL Milch

350 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Wie backe ich Heidesand?:

1 Vorbereiten:

Butter in einem Topf zerlassen und leicht bräunen lassen, anschließend in eine Edelstahl- oder Porzellanschüssel geben und etwa 45 Min. kalt stellen.

2 Mürbeteig zubereiten:

Die wieder fest gewordene Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Milch unterrühren. So lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl mit Backin mischen und 2/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig mit dem Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Daraus etwa 3 cm dicke Rollen formen und die Rollen in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen, bis sie hart geworden sind. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Die harten Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Den Heidesand mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wälzen Sie die Rollen vor dem Schneiden in weißem oder braunem Zucker.
- Die Teigrollen über Nacht in den Kühlschrank legen und dann den Heidesand am nächsten Tag wie angegeben backen.
- In gut schließenden Dosen ist Heidesand etwa 3 Wochen aufzubewahren.
- Für dunklen Heidesand unter den Teig 2 EL Milch und 1 EL Dr. Oetker Kakao kneten.

