



# Schottisches Sandgebäck

Schnelle Plätzchen für die Weihnachtszeit.

etwa 65 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

## 1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend 2 Rollen (2,5 cm) formen und 15 Min. in das Gefrierfach legen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 150 °C**  
**Heißluft etwa 130 °C**

- 2 Die erste Rolle in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech geben und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

- 3 **15 Min. vor Beendigung** der Backzeit die zweite Teigrolle aus dem Gefrierfach nehmen und die Teigscheiben entsprechend vorbereiten.

Plätzchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie mehr Plätzchen backen möchten, können Sie die Zutaten für das Rezept einfach verdoppeln.
- Die Plätzchen in gut schließenden Dosen lagern.

### Zutaten:

#### Für das Backblech:

Backpapier

#### Mürbeteig:

125 g Weizenmehl

60 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

125 g weiche Butter

60 g Zucker