REZEPT FÜR HEIDESAND

HEIDESAND

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 60 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Butter
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1/2 TL Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 2 EL Schlagsahne
- 250 g Mehl

Zum Verzieren:

- 1 Eiweiß
- etwas SweetFamily Hagelzucker

4945

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf erhitzen, bis sie leicht bräunt und die Molke ausflockt. Durch ein Sieb geben und Butter im Kühlschrank abkühlen lassen.

2. Butter, Zucker, Vanillemark, Salz und Zitronenschale leicht schaumig rühren. Sahne und gesiebtes Mehl zugeben und glatt verkneten. Teig zu einer Rolle (ca. 5 cm Durchmesser) formen und zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.

3. Teigrolle mit Eiweiß bestreichen und in Hagelzucker wälzen. Mit einem scharfen Messer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten hell und knusprig backen.

Tipp:

Je luftiger die Butter aufgeschlagen wird, desto eher zerbröseln die Kekse, allerdings zergehen sie dann auch umso zarter auf der Zunge.