

Heidesand 1

Kategorien: Gebaeck, Plaetzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stueck

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
400	Gramm	Mehl

Anleitung:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht braeunen. Abkuehlen und fest werden lassen. Fett in eine Schuessel geben und mit den Quirlen des Handruehrers schaumig schlagen. Zucker und Salz zugeben. Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig zu einer Rolle (4 cm Durchmesser) formen und in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kuehl stellen (oder 20 Minuten tiefkuehlen). Die Rolle in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In den auf 175oC vorgeheizten Backofen schieben und etwa 10 Minuten backen.