

Heidesand 3 - Topp

Kategorien: Plätzchen, Sehr gut, Profi

Zutaten für: 50 Stück

250	Gramm	Weiche Butter
80	Gramm	Zucker
50	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Geschälte und gemahlene Mandeln
400	Gramm	Mehl

AUSSERDEM FÜR DEN ZUCKERÜBERZUG

3	Essl.	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker

Goldgelb, zart, zuckrig - Hier genügt ein Satz:
Diese Heidesandplätzchen machen süchtig.

Anleitung:

Butter mit Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Zucker dazugeben, Puderzucker durch ein Sieb sieben, damit sich keine Klümpchen bilden, und unterrühren. Den Vanillezucker zugeben. Solange schlagen, bis eine cremige, helle Masse entsteht. Die gemahlene Mandeln und anschließend das Mehl in den Teig mit einem Rührlöffel (nicht mit dem Handrührgerät!) einrühren. Es sollte soviel Mehl in den Teig eingearbeitet werden, dass er nicht mehr klebt und sich leicht formen lässt.

Mit einem Teelöffel walnussgroße Teigstücke abstechen und mit leicht bemehlten Händen die Teigstücke zu Kugeln rollen. Die Teigkugeln an der Unterseite etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 Grad/Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. In der Zwischenzeit den Zuckerüberzug zum Wälzen des Heidesands vorbereiten: In einem tiefen Teller werden Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermischt. Tipp: Verwenden Sie gerade hier echten Vanillezucker*. Diesen bekommen Sie im Reformhaus oder in gut sortierten Backabteilungen.

Den Heidesand solange backen, bis er goldgelb ist. Beim Anbrechen darf in der Mitte noch ein kleiner weicher Kern sein. Die Plätzchen garen noch etwas nach und bleiben so schön zart.

Die Plätzchen vom Blech lösen und sofort mit der Oberseite in die Zuckermischung legen und leicht andrücken. Wichtig: Die Plätzchen müssen noch warm sein, sonst bleibt der Zucker nicht haften. Anschließend die Plätzchen auf ein Kuchengitter legen, vollständig auskühlen lassen und gut verschlossen aufbewahren.