

Rosmarin - Heidesand

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 75 Stück

DAS SCHMECKT NICHT NUR IN DER WEIHNACHTSZEIT

200	Gramm	Butter
240	Gramm	Zucker
1/2		Vanilleschote(n), davon das Mark
1	Teel.	Salz, Fleur de Sel
1		Ei(er)
4	Zweige	Rosmarin, kleine
320	Gramm	Mehl
1		Zitrone(n), davon die abgeriebene Schale

Anleitung:

Die Rosmarinandeln abzupfen und nicht zu fein hacken. Butter mit 180g Zucker und dem Ei cremig schlagen. Das Mehl mit dem Salz und Rosmarin darunter kneten, zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig zu Rollen formen, ich mache sie ca. 2cm dick. Wer größere Plätzchen mag, macht die Rollen dicker. Den restlichen Zucker mit der Zitronenschale mischen und die Teigrollen darin wälzen. Die Rollen gut kühlen. In 1cm dicke Scheiben schneiden, auf Backbleche legen und bei 180 Grad Umluft ca. 12 Minuten goldbraun backen.