

Weihnachtsbacken Rezepte

Heidesand

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

250 g Butter
250 g Zucker

1 Prise Salz
400 g Mehl

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht bräunen. Abkühlen und fest werden lassen.

Fett in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 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 kühl stellen (oder 20 Minuten tiefkühlen).

Die Rolle in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In den auf 175°C vorgeheizten Backofen schieben und etwa 10 Minuten backen.