# Heidesand

Zu den beliebtesten Plätzchen gehört Heidesand. Das Rezept hierfür ist so einfach, dass selbst Anfänger kein Problem damit haben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Butter |
| 250 g | Zucker |
| 40 g | Vanillezucker |
| 1 Messerspitze | Backpulver |
| 350 g | Mehl |

## Zubereitung

1. Für **Heidesand** die Butter in einem Topf zerlassen. Wenn sie leicht braun geworden ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

2. Mehl mit Backpulver mischen und in die Butter-Zucker-Masse rühren. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

3. Anschließend den Teig in ca. 3 cm dicke Rollen formen. Diese wieder in Folie einwickeln und für weitere 60 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Die Teigrollen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Backblech legen. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Jetzt auch als Buch
**"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"**
**30 traditionelle Rezepte** hier bestellen




## Tipp

Für Kinder können die Heidesand Plätzchen mit etwas Zuckerguss und bunten Streuseln verziert werden.