Omas Heidesand

Omas Heidesand Kekse werden traditionell zu Weihnachten gebacken. Das Rezept ist einfach und darf zur Adventzeit nicht fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

175 g	Butter (Zimmertemperatur)
125 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
275 g	Weizenmehl
75 g	Mandeln (gemahlen)
1 Prise	Salz
150 g	Zucker (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für **Omas Heidesand** zuerst die Butter cremig rühren. Das Ei, Staubzucker und Vanillezucker zugeben und unterrühren. Das Mehl, gemahlene Mandeln und Salz hinzufügen und zu einem Teig verkneten.

2. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zirka 5 Rollen formen. Die Rollen in Zucker wälzen, auf eine Platte legen und im Kühlschrank für 1 Stunde kalt stellen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

4. Die Rollen in zirka 1cm dicke Scheiben schneiden, auf die Backbleche legen und im Ofen auf mittlerer Schiene zirka 12-15 Minuten goldgelb backen.

5. Die Kekse auskühlen lassen und in luftdichte Dosen aufbewahren.

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



Tipp