

# 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	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
125 g	Staubzucker
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
275 g	Weizenmehl
75 g	Mandeln (gemahlen)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a> (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.

## **Tipp**