# Schoko-Heidesand

Die Schoko-Heidesand Weihnachtskekse sind ein süßes Geschmackserlebnis. Das Rezept mit Anleitung findest du hier zum Nachbacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 50 g | Marzipan |
| 200 g | Butter |
| 80 g | Staubzucker |
| 0.5 Stk. | Vanilleschoten |
| 1 Prise | Salz |
| 250 g | Weizenmehl |
| 2 EL | Kakao |
| 2 EL | Milch |
| 1 Stk. | Eigelb |
| | brauner Zucker |

## Zubereitung

1. Für den **Schoko-Heidesand** hacke zuerst die Marzipanrohmasse fein und knete sie mit 50 g Butter zu einer cremigen Mischung. Füge die übrige Butter, Staubzucker, ausgekratzte Vanillemark der Vanilleschote und eine Prise Salz hinzu. Gib Mehl und Kakaopulver dazu, füge die Milch hinzu und verarbeite alles zu einem geschmeidigen Teig. Bei Bedarf kannst du noch etwas Mehl oder Milch hinzufügen. Teile den Teig, forme jeweils eine Rolle und lass sie abgedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

2. Verquirle das Eigelb und bestreiche die Teigrollen damit. Wälze sie dann im braunen Zucker. Schneide die Rollen in etwa 6 mm breite Scheiben. Verteile sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe den Schoko-Heidesand im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft für etwa 10 bis 12 Minuten.

Jetzt auch als Buch
**"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"**

**30 traditionelle Rezepte** hier bestellen




## Tipp