

Echter Heidesand

Zutaten (ca 70 Stück):

200g Butter, 100g Puderzucker

50g Marzipan-Rohmasse

1 Teel. Vanillezucker

Abgeriebene schale von ½ Zitrone

250g Mehl

1 Eigelb, 1 Tasse Zucker



Die möglichst weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Marzipan, dem Vanillezucker und der Zitronenschale verrühren.

Das Mehl auf die Buttermasse sieben und einkneten.

Aus dem Teig etwa gleich große Rollen mit einem Durchmesser von ca 5cm formen. Die Rollen in Alufolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190°C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die Teigrollen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und dann im Zucker rollen. ½ cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene 10-15min backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.