Rezept

Heidesand mit goldgelb geschmolzener Butter

Ein Rezept von Heidesand mit goldgelb geschmolzener Butter, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Mehl zum Arbeiten
300 g	feiner Zucker
2 EL	Sahne
375 g	Mehl
	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen, dabei leicht bräunen. In eine Rührschüssel gießen und abkühlen lassen.

2. Die flüssige Butter mit 200 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mit Sahne, Salz und Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Teig in 4 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen (ca. 2 cm Ø) formen. Die Rollen etwas flach drücken, in 100 g Zucker wenden und 12 Std. kühl stellen.

4. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 15 ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und aufs Blech legen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) in 10-12 Min. goldgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.