

Rezept

Heidesand Weihnachtsplätzchen

Ein Rezept von Heidesand Weihnachtsplätzchen, am 26.06.2026

Zutaten

200 g weiche Butter	80 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	50 g Marzipanrohmasse
abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone	250 g Mehl
1 Ei	200 g Hagelzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 100 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Marzipan und Zitronenschale zu einer glatten Masse verarbeiten. Mehl unterkneten. Rollen mit 3 cm Durchmesser formen, in Folie kühl ruhen lassen.

2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Ei verquirlen. Hagelzucker auf einen flachen Teller geben. Rollen mit Ei bestreichen, dann in Hagelzucker wenden. Mit einem Messer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellgelb backen.