

#### Rezept

# Heidesand Weihnachtsplätzchen

Ein Rezept von Heidesand Weihnachtsplätzchen, am 04.06.2025

#### **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.