

Rezept

Heidesand aus Niedersachsen

Ein Rezept von Heidesand aus Niedersachsen, am 22.09.2023

Zutaten

200 g Butter	200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	Salz
1 EL Sahne	300 g Mehl
2 TL Backpulver	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Plätzchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie nussbraun wird. Sofort in eine Schüssel gießen und erkalten lassen. Wenn sie gerade noch weich ist, mit Zucker, Vanillezucker, einer Prise Salz und der Sahne zu einer glatten Creme verrühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter die Buttercreme mischen. Zum Schluss den festen Teig kräftig durchkneten und auf wenig Mehl zu 2 Rollen von 3 cm Ø formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Teigrollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Heidesand-Plätzchen im heißen Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. hellgelb backen.
4. Die fertigen Plätzchen auf ein Kuchengitter heben und abkühlen lassen. Kühl und luftig aufbewahren. Zu einem kräftigen Assamtee servieren.