

Rezept

# Heidesand mit goldgelb geschmolzener Butter

Ein Rezept von Heidesand mit goldgelb geschmolzener Butter, am 20.05.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> Butter	<b>300 g</b> feiner Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>2 EL</b> Sahne
<b>1 Prise</b> Salz	<b>375 g</b> Mehl
Mehl zum Arbeiten	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.