Rezept

Klassische Heidesand-Plätzchen

Ein Rezept von Klassische Heidesand-Plätzchen, am 12.06.2025

Zutaten

- **150 g** weiche Butter
- **50 g** gemahlene Mandeln
- **1 Prise** Salz
- **150 g** Mehl
- **80 g** feinster Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun werden lassen. In eine Rührschüssel umfüllen, völlig auskühlen lassen. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit den Mandeln vermischen.

2. 50 g Zucker und das Salz zur Butter geben und alles mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Mehl-Mandel-Mischung auf einmal dazugeben und rasch unterarbeiten, bis kleine Teigstreusel entstehen.

3. Nach und nach die Teigstreusel mit den Händen zügig zu kleinen Kugeln (ca. 2 cm Ø) formen, diese auf das Blech setzen und etwas flach drücken. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. hell backen. Dann die Plätzchen sofort noch heiß vorsichtig in den restlichen Zucker drücken und darin wenden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.