

#### Rezept

# Last-Minute-Heidesand

Ein Rezept von Last-Minute-Heidesand, am 11.08.2025

#### **Zutaten**

250 g Butter 400 g Mehl
2 Hirschhornsalz (Weihnachtsregal, Apotheke) 200 g Zucker

Messerspitzen 1 Päckchen echter Vanillezucker

Mehl zum Formen Zucker zum Wälzen

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## **Zubereitung**

- 1 Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie ganz leicht zu bräunen beginnt und abkühlen lassen.
- 2. Das Mehl mit Hirschhornsalz, Zucker sowie Vanillezucker mischen und sieben. Mit der abgekühlten, aber noch flüssigen Butter verkneten.
- 3. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen (oder die Nachbarn machen lassen siehe "The Last Minute Plätzchen Fight" in Küchengötter TV). Mit dem Teelöffel kleine Portionen vom Teig abnehmen und zwischen bemehlten Händen zu nußgroßen Kugeln formen. Diese auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im heißen Ofen (Mitte) 12-15 Minuten backen.
- 4. Die Heidesand sofort vom Blech ziehen, kurz auskühlen lassen und noch warm im Zucker wälzen. Über Nacht auskühlen lassen und am besten noch 2 Tage luftdicht aufbewahrt reifen lassen.