

Heidesand

Zutaten

160 g Zucker
250 g Butter, kalt, in Stücken
380 g Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung

130 g Zucker in den Mixtopf geben,
10 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren
und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter, Mehl und Salz zugeben
und mithilfe des Spatels

30 Sekunden / Stufe 6 kneten.

Aus dem Teig eine Kugel formen,

diese vierteln, jedes Viertel zu einer Rolle (Ø ca. 3 cm) formen,
die Rollen einzeln in Frischhaltefolie wickeln und ca. 40 Minuten
ins Gefrierfach legen.

In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und drei
Backbleche mit Backpapier belegen.

Rollen im restlichen Zucker wälzen, in 5 mm dicke Scheiben
schneiden, auf die vorbereiteten Backbleche legen und
Heidesand auf den Backblechen nacheinander 10-12 Minuten
(180°C) hellbraun backen.

Heidesand auf Kuchengitter geben, abkühlen lassen und
servieren oder in Keksdosen aufbewahren.

www.cookidoo.de

Anmerkung

Ich bin kein Umweltpostel aber trotzdem kein Freund von
Frischhaltefolie. Zum Glück habe ich eckige, flache
(Tupper)dosen in die ich die Rollen legen kann. Geht auch
super. Nach der Kühlzeit (muß nicht im Gefrierfach sein – ein
paar Stunden im Kühlschrank reichen auch) kann man gleich
den Zucker zum Wälzen in die Dose streuen – krümelt nicht so
viel Zucker rum!



