

# 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](http://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!



