

Heidesand

Das wird benötigt:

200 g	Butter
80 g	Puderzucker
50 g	Marzipan-Rohmasse
1 Tl.	Vanillezucker
$\frac{1}{2}$	Zitrone (Schale)
250 g	Mehl
1	Eigelb
1 Tasse	Zucker

Ruhezeit: über Nacht

Backzeit: 10-15 Min.



So wird's gemacht:

1. Die möglichst weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Marzipan, dem Vanillezucker und der abgeschriebenen Zitronenschale verrühren. Das Mehl über die Buttermasse sieben und unterkneten.
2. Aus dem Teig gleich große Rollen von etwa 5cm Durchmesser formen, die Rollen in Alufolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Teigstangen rundherum mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Zucker rollen. Vorsichtig ca 5mm dicke Scheiben abschneiden, auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste 10-15 Min. backen.
4. Die Plätzchen mit einem breiten Messer vom Backblech heben und erkalten lassen.

