

Heidesand Plätzchen wie vom Bäcker

Zutaten für 2 Bleche Plätzchen:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 375 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Ceylon-Zimt



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 32 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Butter in eine Pfanne und lass sie zergehen, bis sie braun wird. Lass sie etwas abkühlen.
2. Rühre die braune Butter mit dem Vanillezucker, Zucker, Salz und Zimt schaumig.
3. Gib portionsweise das Mehl dazu und knete einen geschmeidigen Teig. Der Teig hat eine recht bröselige Konsistenz, aber das ist bei Heidesand normal.
4. Forme den Teig zu Rollen und wickle sie in Frischhaltefolie. Meine Heidesand Rollen haben oft nur einen Durchmesser von etwa 2 cm. Dann sind die Kekse später nicht so groß.
5. Lege die Heidesand-Rollen nun für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
6. Nimm sie anschließend raus, lass sie etwas warm werden und schneide sie in Scheiben..
7. Lege die Heidesand-Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 12 Minuten. Die Plätzchen sollen keine Farbe bekommen, dann sind sie genau richtig.
8. Lass den Heidesand nach dem Backen unbedingt erst richtig abkühlen lassen, damit er fest werden kann und dir nicht zerbrösel.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).