

Heidesand

Kategorie: Weihnachtsgebäck

Zutaten:

750 g Mehl
625 g Zucker
4 Päckchen Vanille-Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Pfund Butter

Zubereitung:

Die Butter in einem großen Topf zerlassen und leicht anbräunen lassen. Kochtopf vom Herd nehmen und den Zucker und Vanillezucker löffelweise unterrühren. Der Zucker darf nicht karamelisieren, da sonst die Plätzchen zu hart werden. Dann das mit Backpulver gemischte Mehl unterheben. Die Masse fest zusammendrücken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag immer eine kleine Menge des Teiges zu einer Rolle formen und von dieser Rolle etwa ½ cm dicke Plätzchen abschneiden.

Bei 210 Grad C (Ober- und Unterhitze) ca 15 - 18 Minuten backen.

Beim Backen aufpassen. Die Plätzchen dürfen nicht zu dunkel werden. Die Masse gibt sehr viele Plätzchen. Wer lieber nicht so viel will, sollte weniger Zutaten nehmen.