



COMON WÜNSCHT EIN FROHES FEST

○ HEIDESAND

GEBRÄUNTE BUTTER MACHT HEIDESAND SO LECKER!

FÜR CA. 120 STÜCK

- > 1000 g Mehl
- > 340 g Puderzucker
- > 500 g Butter
- > 0,5 Päckchen Backpulver
- > Prise Salz

- > 40 g Kakao
- > 2 EL Zucker
- > 2 EL Milch

- > 1 Eiweiß
- > Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1 Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun werden lassen. In eine Rührschüssel umfüllen, völlig auskühlen lassen.

2 Grundteig: Mehl, Salz, Zucker und vorgebräunte Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakao, Zucker und Milch verkneten. Hellen und dunklen Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

VARIANTE A: Für die Heidesand-Schnecken hellen und dunklen Teig jeweils zu Rechtecken von 20 x 30 cm ausrollen. Einen Teig mit etwas Eiweiß bepinseln, den anderen Teig darauf legen, etwas andrücken und von der Längsseite (30 cm) eng aufrollen. Erneut mindestens 30 Minuten kalt stellen. Anschließend mit Eiweiß bepinseln und rundherum mit restlichem Zucker ummanteln. Rolle in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

VARIANTE B: Für die marmorierten Plätzchen hellen und dunklen Teig leicht miteinander verkneten (marmorieren). Teigrolle von 30 cm formen und 30 Minuten kalt stellen. Rolle in jeweils 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

NACH DEM BACKEN GANZ WICHTIG: Heidesand muss erst mal in Ruhe abkühlen und fest werden, sonst bricht er. Insgesamt sollten Sie bei der Zubereitung von Heidesand mindestens vier Stunden Kühlzeit einkalkulieren. Also: Geduld, Geduld!



WWW.COMON-WUENSCHT-FROHES-FEST.DE
ACHTUNG — DIESE SEITE VERWENDET COOKIES!