

Weihnachtsbacken Rezepte

Heidesand

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für ca. 65 Stück

250 g	weiche Butter	125 g	geschälte, gemahlene
80 g	Zucker	400 g	Mandeln
50 g	Puderzucker	1	Mehl
1	Becher Vanillinzucker	3	Essl. Vanilleschote Zucker

Fett mit Zucker, Puderzucker und Vanillinzucker cremig aufschlagen. Mandeln und Mehl vermischen und unter die Masse kneten. Teig zu daumendicken Rollen formen. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen.

Backofen auf 150°C vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen, 20 Minuten backen. Zucker mit Vanillemark mischen. Die heißen Plätzchen hineindrücken.