

## Gebäck – „Heidesand“

### Zutaten sind:

➔	250 gr. Butter
➔	250 gr. Zucker
➔	1 Pck. Vanillezucker
➔	1 Prise Salz
➔	2 Eßl. Milch
➔	350 gr. Weizenmehl
➔	1 Msp. Backpulver
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	

### Und so wird es gemacht:

Butter in einem Topf zerlassen und leicht anbräunen, anschließend in eine Edelstahl- oder Porzellanschüssel geben und etwa 45 Minuten kalt stellen. Die wieder fest gewordene Butter mit einem Mixer auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Danach nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch unterrühren. Nun so lange rühren bis eine cremige Masse entsteht. Mehl mit Backpulver mischen und 2/3 davon portionsweise unterrühren.

### Weitere Bemerkungen:

## Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Den Teig mit dem Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Daraus dann etwa 3 cm dicke Rollen formen und diese Rollen in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen bis sie fest geworden sind. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier auslegen und den Herd vorheizen. Die festen Rollen nun in ½ cm dicke Scheiben schneiden auf das Backblech legen und backen nach Vorgabe.

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten	Etwa ¾ Stunde
El.-Herd <i>backen</i>	bei mittlerer Schiene bei 180° bis zu 15 Minuten im Ofen backen

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“