

Echter Heidesand



Zutaten:

200 g Butter
80 g Puderzucker
50 g Marzipanrohmasse
1 Teel. Vanillinzucker
250 g Mehl
abgeriebene Schale von einer ½ Zitrone
1 Eigelb
1 Tasse Zucker

Zubereitung:

Die möglichst weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Marzipan, dem Vanillezucker und der Zitronenschale verrühren. Das Mehl über die Buttermasse sieben und unterkneten. Aus dem Teig gleich große Rollen von etwa 5 cm Durchmesser formen, die Rollen in Alufolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Teigstangen rundherum mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Zucker rollen. Vorsichtig ½ cm dicke Scheiben abschneiden und backen.

Backofen: ca. 190°

Backzeit: 10 – 15 Minuten