



## Heidesandvarianten

### Zutaten:

200 g Butter	1 Prise Salz
80 g Puderzucker	30 g Kakao
50 g Marzipanrohmasse	20g Puderzucker
1 Teel. Vanillinzucker	1 Eigelb
250 g Mehl	ca. 1 Tasse braunen Zucker
abgeriebene Schale von einer ½ Zitrone	

### Zubereitung

Die möglichst weiche Butter mit dem gesiebten Puderzucker (80g), dem Marzipan, dem Vanillezucker, dem Salz und der Zitronenschale verrühren. Das Mehl über die Buttermasse geben und unterkneten. Die Hälfte des Teiges entnehmen und in einer abgedeckten Schüssel kaltstellen.

In die zweite Hälfte des Teiges den Kakao und den restlichen gesiebten Puderzucker unterkneten.

Auch den dunklen Teig für ca. 15 Minuten kaltstellen. Denn der Heidesandteig ist sehr fragil, durch die Kühlung lassen sie die Rollen viel besser formen. Jetzt jeweils ca. 1/3 des hellen und des dunklen Teigs mit den Händen leicht verkneten und dann Rollen von ca. 4 cm Durchmesser formen.

Ebenso aus dem restlichen hellen und dunklen Teig jeweils gleichdicke Rollen formen. Diese abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen, am besten über Nacht. Die Teigstangen rundherum mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Zucker rollen. Vorsichtig ½ cm dicke Scheiben abschneiden und backen.

**Backofen: ca. 190° Ober- Unterhitze oder 170° Heißluft**

**Backzeit: 10 – 15 Minuten**

Anschließend auf einem Rost auskühlen lassen

[www.leckerekekse.de](http://www.leckerekekse.de)