

Plätzchen Heidesand



Zutaten

| | | |
|------|---------------------|---------------------------------|
| 250g | Butter | <u>Ruhezeit</u> min. 1h |
| 250g | Zucker | oder über Nacht |
| 1 | Vanillezucker | |
| 1 | Prise Salz | <u>Backzeit</u> 10-15min |
| 2 EL | Rum | bei 180°C Umluft |
| 375g | Mehl | |
| ½ | Päckchen Backpulver | |
| 50g | Hagelzucker | |

Zubereitung

- Butter im Topf schmelzen und leicht anbräunen lassen
- in der Rührschüssel abkühlen
- Zucker, Vanillezucker, Rum, Salz dazugeben
- und schaumig rühren
- Mehl und Backpulver dazugeben und zu einem Teig verarbeiten
- 3-4cm dicke Rollen formen und diese im Hagelzucker walzen
- in Alufolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen
- mit dem Messer in 1cm dicke Scheiben schneiden
- mit der Schnittstelle aufs Backblech/Backpapier legen
- im Ofen 10-15 min backen