



Aus der Heimat der Frische

 90 Minuten

 Einfach

Heidesandkekse mit Marzipan

Buttrig und mürbe, so müssen sie sein – unsere Heidesandkekse. Da schlägt jeder zu, groß oder klein. Das ideale Gebäck für Feiertage aber vielleicht auch einfach zwischendurch. Wer kann da schon nein sagen?

 So wirds gemacht :

Schritt 1

Die Butter in einem Topf solange erhitzen, bis sich die Molke vom Fett getrennt hat. Dabei immer wieder rühren, damit es nicht anbrennt. Es entsteht ein leichter Röstantatz im Topf. Dann die Butter durch ein Stück Küchenrolle passieren und ca. 30 Min. im Kühlschrank festwerden lassen.

Schritt 2

Die kalte Butter mit den Rührstäben einer Küchenmaschine auf höchster Stufe cremig rühren. Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Schmand und Marzipan unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl mit Mandelmehl vermischen und unterrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und ca. 4 cm dicke Rollen formen. Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 40 Min. im Kühlschrank festwerden lassen.

Schritt 3

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 4

Die festen Rollen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für ca. 10 Min. backen.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 295/72



Zutaten

25 Stück

70 g MILRAM Gute Butter

50 g Puderzucker

0.5 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

30 g MILRAM Schmand

50 g Marzipan, geraspelt

100 g Mehl

50 g Mandelmehl

Fett (g): 7

Kohlenhydrate (g): 7,3

Eiweiß (g): 3,5