



 90 Minuten

 Einfach

HEIDESAND - PLÄTZCHEN MIT MARZIPAN

Buttrig und mürbe, so lassen wir uns Plätzchen am liebsten schmecken. Schön zu einem großen Pott Tee, eingemummelt auf dem Sofa. Kleiner Tipp: Back am besten ein große Portion Heidesand Kekse mit Marzipan. Denn wenn man einmal angefangen hat, kann man nicht aufhören zu naschen.

 *So wird's gemacht :*

SCHRITT 1

Für die einfachen Plätzchen mit Marzipan zunächst 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.



 Zutaten

25 Plätzchen

70 g Butter

50 g Puderzucker

0.5 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

30 g MILRAM frischer Schmand

50 g Marzipan, geraspelt

100 g Mehl

50 g Mandelmehl

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 295/72

Fett (g): 7

Kohlenhydrate (g): 7,3

Eiweiß (g): 3,5