REZEPT FÜR MINI-HEIDESAND

MINI-HEIDESAND

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 60 Stück bzw. für 30 Rechtecke | 50 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 150 g kalte Butter
- 230 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Eigelb (Größe M)
- 20 g Kakao
- 1 EL Milch
- 1 Eiweiß

4226

ZUBEREITUNG

418	6	53	20
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Je 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Grundteig Butter würfeln und mit Mehl, Salz, 75 g Zucker und Eigelb glatt verkneten. Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakao, 1 EL Zucker und Milch verkneten. Hellen und dunklen Teig separat zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

Variante A: Für die Heidesand-Schnecken hellen und dunklen Teig jeweils zu einem Rechteck von 20 x 30 cm ausrollen. Einen Teig mit etwas Eiweiß bepinseln, den anderen Teig darauf legen, etwas andrücken und längs eng aufrollen. Erneut mindestens 30 Minuten kalt stellen. Anschließend Rolle mit Eiweiß bepinseln und rundherum im restlichen Zucker wälzen. In ca 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen.

Variante B: Für die marmorierten Plätzchen hellen und dunklen Teig leicht miteinander verkneten, so dass er marmoriert ist. Eine Teigrolle (ca. 30 cm lang) formen und 30 Minuten kalt stellen. Anschließend Rolle mit Eiweiß bepinseln und rundherum im restlichen Zucker wälzen. In ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen.

Variante C: Für die Rechtecke hellen und dunklen Teig getrennt ca. 1/2 cm dick ausrollen. Aus beiden Teigen jeweils 15 kleine und 15 große Rechtecke ausstechen oder ausschneiden. Die kleineren Rechteck mit etwas Eiweiß bestreichen und auf die größeren Rechtecke legen. Im heißen Ofen ca. 13-15 Minuten backen.

REZEPT FÜR MINI-HEIDESAND

3. Kekse aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.