

Rezept für Mini-Heidesand



Zutaten

Für 60 Stück bzw. für 30 Rechtecke | Zubereitung 40 Min. | Schwierigkeit Einfach | 418 kcal pro Portion

230 g Mehl
1 Prise Salz
140 g SweetFamily Unser Feinster
1 Eigelb (Gr. M)
125 g Butter
20 g Kakao
1 EL Milch
1 Eiweiß

Zubereitung

Grundteig: Mehl, Salz, 75 g Zucker, Eigelb und kalte Butterflöckchen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakao, 1 EL Zucker und Milch verkneten.

Hellen und dunklen Teig in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Variante A: Für die Heidesand-Schnecken den hellen und dunklen Teig jeweils zu Rechtecken von 20 x 30 cm ausrollen. Einen Teig mit etwas Eiweiß bepinseln, den anderen Teig darauf legen, etwas andrücken und von der Längsseite (30 cm) eng aufrollen.

Erneut mindestens 30 Minuten kalt stellen. Anschließend mit Eiweiß bepinseln und rundherum mit restlichem Zucker ummanteln. Rolle in 5 mm breite Scheiben schneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

Variante B: Für die marmorierten Plätzchen den hellen und dunklen Teig leicht miteinander verkneten (marmorieren). Eine Teigrolle von 30 cm formen und 30 Minuten kalt stellen. Rolle in jeweils 5 mm breite Scheiben schneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

Variante C: Für die Rechtecke den hellen und dunklen Teig getrennt 5 mm dick ausrollen. Aus beiden Teigen jeweils 15 kleine und 15 große Rechtecke ausstechen. Das kleinere Rechteck mit etwas Eiweiß bestreichen und auf das größere Rechteck legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/ Unterhitze ca. 13-15 Minuten backen.