

# Heidesand "Birgit"



## **Zutaten:**

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
2 EL Milch  
350 g Weizenmehl  
1 TL Backpulver

Zubereitungszeit: 40 min

## **Zubereitung:**

Zum Vorbereiten Butter in einem Topf zerlassen und stark bräunen lassen. Butter in eine Rührschüssel geben und kaltstellen.

Für den Teig die wieder festgewordene Butter mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Salz und Milch unterrühren und solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und zwei Drittel davon in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig mit dem restlichen Mehlgemisch auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und zu Rollen formen. Teigrollen solange kaltstellen, bis sie hart geworden sind.

Die Teigrollen in knapp 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche legen.

Bei 160°C Heißluft ca 15 Minuten backen.

