

Heidesand - Weihnachtsplätzchen

Zutaten

| | |
|-------------|----------------------------------|
| 250g | Butter |
| 200g | Zucker |
| ½ TL | Salz |
| ½ | Vanilleschote (Mark) |
| 400g | Einkorn Vollkornmehl „extrafein“ |



Zubereitung

- Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Anschließend wieder abkühlen lassen
- Abgekühlte Butter in Stücken in eine Rührschüssel geben und schaumig aufschlagen
- Zucker und Salz zugeben und 5 Minuten weiter rühren und anschließend das Mehl unterkneten
- Teig in 4 gleich große Stücke teilen
- jedes Stück zu einer Rolle (ca. 4 cm Ø) formen und in Frischhaltefolie wickeln. (der Teig ist sehr weich und erfordert etwas Geduld und Handfertigkeit)
- In den Kühlschrank legen und für mindestens 1 Stunde durchkühlen lassen
- Rollen aus dem Kühlschrank nehmen, Frischhaltefolie entfernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Die abgeschnittenen Scheiben auf ein Backblech legen und 10 Minuten bei 175°C goldgelb backen
- Plätzchen auf dem Blech vollständig abkühlen lassen – die Plätzchen werden erst nach dem Auskühlen fest