

Heidesand von Frau Renate

Zutaten

Teig

160 g Butter kalt
120 g Staubzucker
125 g glattes Mehl
125 g griffiges Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Schale Biozitrone

Zum Bestreichen & Bestreuen

1 Ei
200 g Kristallzucker (grob)
100 g Marillenmarmelade

Dauer

40 Min. Zubereitung
1 Stunde ziehen lassen
10 Min. Backen

Besonderes Merkmal

Sehr puristisches Weihnachtskeks, für alle die keinen SchnickSchnack am Kekserl haben wollen

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

170° C Umluft ca 8 Minuten

Benutzte Werkzeuge

Waage, Rührschüssel, Teigkarte, kleines Messer, Backblech, Kochlöffel zum Mulde drücken, Spritzbeutel und Tülle, Pinsel

Zubereitung

Zutaten für ca. 50 Stück

- 1 Für den Teig kommen alle Zutaten zusammen auf die Arbeitsfläche. Kurz miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Daraus Stangen mit etwa 2 Zentimetern Durchmesser rollen. Hier musst du aufpassen, dass du die Stangen vor dem Rollen so knetest, dass keine Luft eingearbeitet wird. Die Stangen sind sonst hohl innen beim Drehen. Diese Stangen im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, etwa eine Stunde lang, besser zwei.
- 2 Heize den Ofen auf 170 Grad (Umluft) vor und belege ein Backblech mit Backpapier.
- 3 Die Teigstangen aus dem Kühlschrank nehmen. Bestreiche sie mit einem Ei, das du vorher gut verquirlt hast, und wälze sie in grobem Kristallzucker.
- 4 Jetzt heißt es abwarten, bis der Teig wieder weich genug ist, dann schneidest du etwa halbzentimeterdicke Scheiben von der Rolle. Die Scheiben auf ein Backblech legen, wobei sie nicht zu knapp aneinander liegen dürfen, sie gehen beim Backen ein bisschen auseinander.
- 5 Die Marillenmarmelade gut durchrühren und eventuelle Fruchtstücke entfernen. Wenn sie zu klumpig oder dickflüssig ist, kannst du sie kurz in ein heißes Wasserbad stellen oder mit ein paar Tropfen heißem Wasser dünnflüssiger bekommen. Die Marmelade in einen Spritzsack füllen. In die Mitte jeder Teigscheibe auf dem Blech mit einem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung bohren (Obacht, nicht ganz durchstechen!) und mit der Spritztülle einen Klecks Marmelade hineinfüllen.
- 6 Für etwa 8 Minuten backen, anschließend gut auskühlen lassen. Fertig sind eure Heidesand Kekse.

Mit ausgekochter
brauner Butter schmeckt
der Heidesand eine
Spur nussiger!