

Knusprige Heidesand-Ecken

Gebäck » Kekse

Zutaten (92 Stück)

- » 250g Butter/Margarine
- » 300g Zucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 350g Mehl
- » 1/2 TL Backpulver
- » 23 ganze Mandeln

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen und in eine Rührschüssel geben. Abkühlen lassen und dann schaumig rühren. 225g Zucker, Vanillinzucker und Salz zufügen und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und kurz verkneten. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 30min kühl stellen.

2. Teig vierteln. Jedes Viertel erneut durchkneten und zu einer Rolle (25cm lang) formen. Mit Hilfe von zwei Linealen (30cm lang) zu dreieckigen Strängen formen und in 75g Zucker wenden. Ca. 30min kühl stellen.

3. Jede Rolle in ca. 23 Scheiben schneiden. Auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Hälfte der Scheiben mit je einer Mandelhälfte belegen. Blechweise im vorgeheizten Ofen bei 175°C 8-10min backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Nährwerte: 47kcal/E0g/F2g/KH6g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 765

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke