

Heidesand mit Meersalz und Orangenabrieb

Für ca. 80 Heidesand-Plätzchen brauchst du:

- 300g Butter
- 400g Dinkelmehl
- 175g braunen Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Teelöffel Meersalz
- 2 Esslöffel Zucker zum Wälzen (alternativ ist auch eine Mischung aus Zucker und grobem Hagelzucker möglich)
- 1/2 Teelöffel getrocknete und gemahlene Orangenschale

Zubereitung der Plätzchen:

1. Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und leicht bräunen lassen, dadurch bekommt der Teig ein besonders feines, karamelliges Aroma.
2. Anschließend die Butter abkühlen und wieder fest werden lassen.
3. Die kalte Butter mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig aufschlagen.
4. Das Mehl, den Zucker und Vanillezucker, die Orangenschale und das Salz dazugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
5. Den Teig zu Stangen formen und im Zucker wälzen.
6. Die Teigstangen in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 1 Stunde kaltstellen.
7. Den Backofen auf 180 Grad °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
8. Die Teigstangen mit einem scharfen Messer in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden.
9. Die Scheiben vorsichtig mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.
10. Den Heidesand im Ofen etwa 12-15 Minuten hellbraun backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.