



Heidesand - Teegebäck

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Teegebäck, so buttrig – sandig und hell wie der „Sand der Lüneburger Heide“

Zutaten

- 350 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Bourbonne - Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter schmelzen, dabei leicht bräunen, etwas abkühlen lassen. Den Zucker und den Vanillezucker dazu geben, schaumig verrühren.

Schritt2

Das Backpulver mit Mehl mischen, intensiv unterkneten und mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 30 min. kalt legen.

Schritt3

Nunmehr den Teig zu Rollen von ca. 3 cm formen, erneut in Folie wickeln, gleichmäßig nachrollen und ca. 60 min. kalt stellen.

Schritt4

Danach in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein ungefettetes Backblech legen.

Schritt5

Im vorgeheizten Backofen bei 170° C, auf mittlerer Schiene, ca. 15 backen, danach in Zucker wälzen.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/heidesand-teegebaeck/>