

## Heidesand (Plätzchen)

Zutaten	Zubereitung
125g MCT- Margarine 200g Mehl (z.B. Weizenmehltyp 550) 100g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 2 EL Milch (fettarm) 1TL Backpulver 1Prise Salz 3EL Zucker (zum Wälzen der Plätzchen)	<p>Margarine schmelzen und abkühlen lassen.</p> <p>Alle Zutaten kräftig miteinander verkneten, bis ein fester, glatter Teig entstanden ist.</p> <p>Aus dem Teig 2 Rollen formen, diese in Zucker wälzen und dann auf einem Teller oder in Frischhaltefolie eingewickelt für mind. 30min kaltstellen.</p> <p>Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.</p> <p>Die Rollen mit einem sehr scharfen Messer in etwas 1/2cm dicke Scheiben schneiden und die Plätzchen mit etwas Abstand auf den Blechen verteilen.</p> <p>Die Bleche nacheinander auf mittlerer Schiene für etwas 10min backen. Wenn die Ränder braun werden, ist es höchste Zeit, sie aus dem Ofen zu nehmen.</p> <p>Gut abkühlen lassen und dann in Dosen aufbewahren ... oder direkt essen.</p>