Heidesand Plätzchen

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Milch
350 g Weizenmehl
1 Msp Backpulver

Zubereitung

1. Die Butter bei niedriger Temperatur in einem Topf zerlassen. Danach im Topf kalt stellen (ruhig über Nacht).

2. Die wieder fest gewordene Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf Stufe 4 geschmeidig rühren - geht natürlich auch im Thermomix. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Milch unterrühren.

3. Alles so lange auf Stufe 3 miteinander verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

4. Das Mehl mit Backin mischen und 2/3 davon löffelweise durch den Deckel auf Stufe 3 unterrühren (wenn ihr es im Thermomix macht).

5. Dann den Teig mit dem Rest des Mehls mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu bröselig ist, einfach noch einen Löffel Milch dazugeben.

6. Wenn der Teig glatt geknetet ist, formt ihr Rollen von etwa 3 cm Durchmesser daraus. Danach die Rollen in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen, bis sie hart geworden sind. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C Heißluft: etwa 160°C

7. Die ausgehärteten Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit ausreichend Zwischenraum auf das Backblech legen und backen. Einschub: Mitte. Backzeit: etwa 15 Min. Nach dem Rausnehmen die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und auskühlen lassen.