Heidesand

ZUTATEN

150 g Margarine

150 g Staubzucker

1 Ei

1 Packerl Vanillinzucker

250 g Mehl

1 Kaffeelöffel Backpulver

1 Kaffeelöffel Zimtpulver

1 Eiklar zum Bestreichen

Halbierte Mandeln zum Verzieren

Fett und Mehl für das Blech

ZUBEREITUNG

Margarine leicht bräunen und wieder erkalten lassen.

Dann mit Zucker, Vanillinzucker und Ei sehr schaumig rühren.

Das mit Backpulver und Zimt versiebte Mehl einmengen und am Brett zu einem glatten Teig kneten.

Aus der Masse etwa 20 Rollen formen, in Folie wickeln und über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag die Rollen in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden, diese mit Eiklar bestreichen und mit halbierten Mandeln belegen.

Auf dem gefetteten, bemehlten Blech bei Heißluft 160 Grad 15 min hell backen.

© 7-Heidesand.docx