



# Heidesand-Plätzchen

ARBEITSZEIT CA. 30 MIN • BACKZEIT CA. 20 MIN.

## Zutaten:

750 g Weizenmehl

200 g Puderzucker

500 g Butter

1 EL Kakaopulver

## Zubereitung

Das Mehl, Puderzucker und Butter zu einen geschmeidigen Teig vermengen. Danach den Teig folgendermaßen teilen:  $\frac{1}{3}$  und  $\frac{2}{3}$ .

Das kleinere Stück wird mit dem Kakaopulver vermischt. Anschließend verarbeitet man die beiden Teigstücke zu einer Rolle ( ca. 4 cm dick) und lässt sie für eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Sobald die Rolle fest ist, in Scheiben (0,4 bis 0,5 cm dick) schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier platzieren. Jetzt die Plätzchen bei 180°C für 15 bis 20 Minuten backen.

(Sobald sie beim Backen eine leichte Bräunung am Rand aufweisen, sollten sie sofort herausgeholt werden.

Und guten Appetit.

