



# 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/>