



## Xenia bakt

### Heidesand

Heidesand ist ein norddeutscher Rezept-Klassiker. Der Name kommt davon, dass die Plätzchen in Zucker gerollt werden, der dann beim Essen knirscht. Das erinnert an den Sand in der Heide.

Heidesand sind Mürbteigplätzchen. Das bedeutet: ganz einfacher Teig, zergeht beim Essen auf der Zunge und lässt sich leicht variieren. Ich mache zu Weihnachten gut drei bis vier verschiedenen Heidesand-Variationen. Am längsten dauert die Kühlzeit, die der weiche Teig braucht, um sich verarbeiten zu lassen. Aufgepeppt mit „exotischeren“ Gewürzen wie Rosmarin oder Zitronenschale ergibt das auch leckere Kekse zum leichten Sommerwein....

#### Zutaten

200 g Alsan  
180 g Zucker (plus zusätzlich zum wälzen)  
1 Schnapsglas Sojamilch  
320 g Mehl

1. Alle Zutaten zu einem weichen Teig verkneten. Diesen zu Rollen formen. Die Rollen in Zucker wälzen. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kalt stellen.
2. Mindestens eine Stunde warten, ggf. die Einstellung des Kühlschranks auf „hoch“ stellen. Die Teigrollen sollen richtig hart und schnittfest sein.
3. Mit einem scharfen Messer ca 5 mm dicke Scheiben von den Rollen schneiden und auf das Backblech legen.
4. Ofen auf 200° Grad (Umluft 180°) vorheizen. Etwa 12 - 15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen, bevor man sie von Blech nimmt – sie zerbrechen sonst.





## Xenia bakt

### Varianten:

**Kaffee Heidesand:** etwa die Hälfte des Teiges mit 2 TL fein geriebenem Instant Kaffeepulver vermischen. Jetzt zwei lange Rollen formen – eine aus hellem Teig und eine aus Kaffeeteig. Beide zusammenfügen und unter leichtem Druck zu einer gemeinsamen Rolle formen. Die Teige sollen sich nicht mischen, sondern getrennt sichtbar bleiben.

Etwas Kaffeepulver in den Zucker zum wälzen mischen. Der Zuckerrand wird so leicht braun.

**Lebkuchenrand:** Etwas Lebkuchengewürz in den Zucker zum wälzen mischen.

**Pistazien Heidesand:** ca. eine Handvoll Pistazien fein mahlen. Den Teig in zwei Hälften teilen und eine mit den Pistazien verkneten. Weiter verfahren, wie beim Kaffee Heidesand.

**Anis Heidesand:** fein gemahlene Anis in den Teig mischen. Geht mit jedem Gewürz deiner Wahl.

Sommerlich: **Rosmarin Heidesand:** zwei Zweige Rosmarin von den Nadeln befreien. Die Nadeln sehr fein hacken. Etwa 2/3 in den Teig mischen. Etwas 1/3 zusammen mit etwas frischer Zitronenzeste unter den Zucker zum wälzen mischen.

Ein Trick für Back-Profis: man kann den unterschiedlich gefärbten Teig (z.B. Pistazie oder Kaffee) ausrollen und mit Ausstechförmchen kleine Herzen oder Sterne ausstechen. Diese übereinanderstapeln. So entsteht eine „Stange“ aus Herzen oder Sternen. Diese in Frischhalte Folie wickeln und dann einfrieren. Wenn dieser Kern ganz hart ist, kann man den mit dem hellen Teig ummanteln und dann vorsichtig rollen. Zusammen wieder kalt stellen und dann gewohnt weiter verarbeiten. Wenn man dann Scheiben schneidet, haben die in der Mitte einen hübschen Kern.

