

Rezept „Heidesand“

ZUTATEN:

370 g Margarine oder Butter
200 g Rohrohrzucker
1 Prise Salz
500 g Weizenvollkornmehl oder Dinkelvollkornmehl
1 Messerspitze Backpulver
15 g Kakao

Bei der Herstellung von Mürbeteig ist es wichtig, dass alle Zutaten kalt sind!

Fett, Salz und Zucker werden verknetet. Danach wird das Mehl zügig untergeknetet, damit der Teig nicht warm wird. Eine Hälfte des Teiges mit dem Kakao einfärben. Beide Teige anschließend grob verkneten, so dass eine Marmorierung entsteht. Aus dem Teig Rollen formen. Die Rollen in Zucker wälzen und kalt stellen. Später werden die Rollen in Scheiben geschnitten und bei 200 Grad 10-15 Minuten je nach Backofen gebacken.

Gutes Gelingen!