

Heidesand

250g Fett
250g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 El. Milch
375g Mehl

Fett zerlassen, gut bräunen und kalt stellen. Sahnig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch zufügen. Esslöffelweise das Mehl zugeben, das letzte mit der Hand unterkneten. 2 Rollen von etwa 4 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und kalt stellen. Den fest gewordenen Teig in 0,5cm dicke Scheiben schneiden und auf einem ungefettetem Backblech hellgelb backen. Mittlere Schiene 200-210°C 10-15 Min backen.