

Heidesand Kekse



3-4 Blech

- 425 g Mehl
 - 300 g Butter
 - 100 g Staubzucker
-
- Butter mit Staubzucker und Mehl zu einen glatten Teig zusammen kneten.
 - Sofort zu Daumendicke Stangen formen und auf einem Brett absetzen und in den Kühlschrank legen.
 - Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Heißluft
 - Nach ca. 1-2 Stunden die festgewordenen Stangen mit Milch oder Wasser bestreichen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und für etwa 15 Minuten backen