



## Kochen & Backen mit pampered<sup>ch</sup>ef

**Heidesand**  
**Ca. 32 Stück**  
**2 Bleche**

### Zutaten

200g Butter  
250g Mehl  
80g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
50g Marzipan  
2 TL gerieben Zitronenschale

Zum Bestreichen:

1 Ei  
Hagelzucker



### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in zwei Rollen in Alufolie einrollen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Anschließend mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Danach in gleich dicke Scheiben schneiden und auf den leicht gefetteten „Großen Ofenzauberer“ oder „Zauberstein“ legen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Ober-/Unterhitze - 190 Grad – 10 – 12 Minuten

Tipp: Die Kekse nach dem Backen direkt vom Stein nehmen und auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

