Heidesand



Zutaten:
250 g Butter
1 Prise Salz
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
375 g Mehl

Außerdem:
Rote Konfitüre

Zubereitung:
Die Butter schmelzen und leicht bräunen.
Gut abkühlen lassen, erst dann schaumig rühren. Salz, Zucker, Vanillinzucker und Mehl dazugeben (Anfangs die Masse rühren, später kneten).
Eine Rolle von 3 – 4 cm formen und diese kalt stellen.
4 mm dicke Scheiben schneiden, und einen Tupfen rote Konfitüre in die Mitte geben.
Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 150°C etwa 15-20 Minuten backen.