

# Heidesand mit Marzipan



## Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 50 g Marzipan Rohmasse
- 1 Vanilleschote
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 100 g Hagelzucker

## Zubereitung

Reibe die Marzipanrohmasse in kleine Stücke und rühre diese mit Butter, Puderzucker und Vanillemark zu einer glatten Masse.

Knete das Mehl unter und forme den Teig zu 2 oder 3 Rollen mit ca. 2,5 cm Durchmesser.

Wickle diese in Folie und lasse sie im Kühlschrank am besten über Nacht fest werden.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor und verquirle ein Ei. Entferne die Folie und bestreiche die Rollen mit dem Ei. Gebe Hagelzucker auf einen flachen Teller und wälze die Rolle dann im Hagelzucker.

Schneide die Rollen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben und lege diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Backe die Marzipan Heidesand für 8-10 Minuten auf mittlerer Schiene. Sie sollten ganz leicht hellbraun werden und sind noch leicht weich, wenn du sie aus dem Ofen holst.

Lasse die Kekse vollständig auskühlen und verpacke sie luftdicht in Dosen.

Viel Spaß beim Backen!

Helma

