

## *Heidesand*

*200g Butter/Margarine* mit

*80g Puderzucker*

*50g Marzipan Rohmasse*

*1 TL Vanillinzucker* und

*1 EL Zitronensaft* vermengen.

*250g Mehl* dazukneten. Aus dem Teig Rollen formen, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die Rollen mit einem

*Eigelb* bestreichen und in

*Zucker* wälzen,  $\frac{1}{2}$  cm Scheiben abschneiden, auf

*Backpapier* abbacken.

**Zubereitungszeit:** 12 min. bei 190°C (Ober-/Unterhitze oder Heißluft)

**Anzahl:** ca. 30 Stück

**Beilage:** Weihnachtliche Stimmung