

Heidesandplätzchen

Ideal für alle Gruppenstufen geeignet!

Zutaten für ca. 25 Heidesandplätzchen

375 g Mehl
100 g Puderzucker
250 g Margarine, Zimmertemperatur
1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Aus allen Zutaten, außer dem Kakaopulver, einen weichen Teig kneten.
2/3 des Teiges abnehmen und in Frischhaltefolie wickeln.
Das übrige Drittel mit dem Kakao verkneten und ebenfalls in Frischhaltefolie wickeln.

Beide Teige für **ca 1 Stunde** in den Kühlschrank legen.
Anschließend beide Teile gleich groß auf gut bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, den Schokoteig auf den hellen legen. Sollte der Schokoteig dabei zerbrechen ist es nicht so schlimm, Du kannst ihn einfach auf dem hellen Teig wieder zusammenpuzzeln und dabei leicht zurecht drücken.
Das Ganze nun zu einer Rolle aufrollen. Diese kannst Du zum Schluss noch ein wenig auf der Arbeitsplatte hin und her rollen, damit keine Lücken im Teig sind.

Die Rolle **für mindestens 4 Stunden**, bis sie hart ist, in den Kühlschrank legen. Ich bereite sie immer abends vor und lasse sie über Nacht im Kühlschrank. Dann in ca 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die einzelnen Stücke sind die Heidesandplätzchen.

Auf Backpapier auf Backblechen verteilen und **15-20 Minuten** auf **mittlerer Schiene bei 180°** im vorgeheizten Backofen backen, bis die Heidesandplätzchen goldbraun werden.

Guten Appetit ihr kleinen Schleckermäulchen!

