



HEIDESAND

- 250 g Butter
- 375 g Mehl 405
- 150 g Zucker
- Mark 1/2 Vanillestange
- 1 kleiner Teel. grobes Meersalz oder Fleur de Sel Flocken
- 3 El. Zucker zum Wälzen

Am Vortag - Die Butter in einem Topf erhitzen und klären. Das bedeutet sie so lange zu kochen bis das Wasser darin verkocht ist und sie klar wird. Am Boden bilden sich dann kleine goldbraune Flöckchen, die ihr NICHT dunkel werden lassen solltet! Bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die abgekühlte Butter (sie hat dann die Konsistenz einer Creme) mit dem Mixgerät schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu 2 oder 3 Rollen von ca. 4 cm. Durchmesser formen und längsseits in Zucker wälzen. Die Rollen mit Folie abgedeckt für eine Nacht in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. -Die gekühlten Rollen mit einem sehr scharfen Messer in 5 mm dicke Scheiben schneiden und ca. 12 min. backen. Nicht zu dunkel werden lassen. Sie sollen noch 'blond' sein. Die Plätzchen sind, wenn sie noch heiß sind, sehr zart! Am besten mit dem Backpapier vom Blech ziehen und komplett abkühlen lassen, bevor sie in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Blechdose gelegt werden.

Herrenkringel

- 375 g Mehl 405
- 250 g Butter
- 1 Walnussgr. Stück Hefe (so steht's in Mamas Kochbuch :-))
- 20 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Hagelzucker zum Bestreuen
- 1 Eigelb mit 1 El. Milch verrührt zum Bestreichen

Backofen auf 180 Grad vorheizen. - Die Hefe im Wasser auflösen, die Butter in Würfelchen schneiden. Dann Mehl, Hefe, Butter und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche ca. 2-3 mm dick ausrollen (Möglichst gleichmäßig, da die Kringel sonst eine unterschiedliche Backzeit haben). Zum Ausstechen der Kringel verwende ich diese fertige Kranzausstechform [Klick*](#). Meine Mutter hat früher ein Glas zum Ausstechen genommen und für das mittlere Loch einen Fingerhut (Das durfte ich immer machen :-)). Für Faule gibt's natürlich auch die Variante nur Kreise auszusteichen, dann sind's aber keine Kringel mehr.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Hagelzucker in einen tiefen Teller füllen. Jetzt wird jeder Kringel dünn mit der Eimilch bestrichen und dann 'kopfüber in den Hagelzucker gelegt, leicht angepresst, so dass der Zucker 'kleben bleibt'.

Im heißen Backofen ca. 12 min. backen. Sie sollten nicht braun werden! Abkühlen lassen und in einer Metalldose aufbewahren.