



rosmarin-heidesand

ca. 40 Stück

zutaten

200 g Butter
230 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
1 Ei Größe M
2 Zweige Rosmarin
320 g Mehl
Mehl zum Bearbeiten
Abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone



zubereitung

Butter, 180 g Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Ei zugeben, gut unterrühren.

Rosmarin von den Stielen zupfen und fein hacken. Mehl sieben und mit dem Rosmarin schnell unter den Teig kneten.

Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie ca. eine Stunde kaltstellen.

Teig zu zwei Rollen formen und die Rollen in dem restlichen Zucker wälzen, dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.

Im auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 15 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind.

Nach dem Abkühlen in einer luftdichten Plätzchendose aufbewahren.