



## ***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.