

Heidesand

Backmischung für Plätzchen

1000 g netto

Die Mischung und die weiche Butter mit den Händen vermengen bis sich eine homogene Masse ergibt, diese zu einer Rolle von ca. 5 cm Durchmesser formen, in Zucker wälzen und in Folie verpackt min. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Anschließend von der Rolle ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backpapier legen. Bei 180°C – 190°C ca. 15 min backen.

Mischung	Butter
300 g	150 g
500 g	250 g
1000 g	500 g

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1506 kJ (359 kcal)
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	77,7 g
davon Zucker	25,6 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,8 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	