

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612 77700



## Heidesand 2003

aus dem Buch Backvergnügen wie noch nie

200 g Butter,  
80 g Puderzucker  
50 g Marzipanrohmasse  
1 TL Vanillezucker  
Schale ½ Zitrone  
250 g Mehl

1 Dotter

1 Tasse grober Zucker

die weiche Butter mit dem Zucker, Marzipan, und Geschmack verrühren, Mehl dazu und unterkneten, aus dem Teig gleich große Rollen von etwa 5 cm Durchmesser formen, in Alufolie wickeln und über Nacht stehen lassen, die Stangen rundherum mit verquirltem Dotter bestreichen und im Zucker vorsichtig rollen, ½ cm dick Scheiben abschneiden und hell backen,

Marzipan selbst herstellen:

im Mixer 500 g geschälte und 25 g bittere Mandeln pürieren, mit 500 g Puderzucker und 50 g Rosenwasser mischen, so dass eine geschmeidige Masse entsteht.