

## Marmor-Heidesand

Zutaten für ca. 32 Stück:

200 g Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
50 g Marzipanrohmasse  
7 EL Weihenstephan Milch (1,5 %)  
300 g Mehl  
2 EL Kakao

1. Weihenstephan Die Streichzarte in einem kleinen Topf ca. 10 Minuten hell bräunen. Vom Herd nehmen, durch ein Teesieb gießen und vollständig abkühlen lassen. Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Marzipan und 5 EL Milch mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Das Mehl zügig unterkneten. Ein Drittel des Teiges mit dem Kakaopulver vermengen, bis der Teig gleichmäßig braun gefärbt ist.
2. Den hellen Teig auf einem Backpapier ca. 20 x 30 cm groß (= 5 mm dick) ausrollen. Den dunklen Teig zu drei dünnen Rollen von jeweils 20 cm Länge formen. Diese Teigrollen flach drücken und quer auf den hellen Teig legen. Von der kurzen Seite her eng aufrollen und dabei drücken, bis die Rolle doppelt so lang ist, dann evtl. halbieren. Das ist zwar etwas mühsam, denn der Teig hält schlecht zusammen – dafür werden die fertigen Kekse aber wunderbar mürbe.
3. Teigrollen mit Milch bestreichen, in Zucker wälzen und in Frischhaltefolie wickeln. 12 Stunden in den Kühlschrank legen. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen in 7 mm dicke Scheiben schneiden, auf die Bleche verteilen und nacheinander 8-10 Minuten hellbraun backen. Die Kekse mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Zeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 12 Stunden

Backzeit: ca. 10 Minuten