



Schneeflöckchen

Zutaten:

- 250 g Stärke
- 250 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker (Puderzucker)
- 100 g Mehl glatt (Deutschland Typ 405)
- 1 Prise Salz
- Mark von 3 Vanilleschoten (oder 3 Vanillezucker)
- Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone oder Orange
- Staubzucker (Puderzucker) zum Bestäuben

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Eine Kugel machen und in Frischhaltefolie für 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jetzt hast du 2 Möglichkeiten, entweder du machst Rollen von ca. 1,5 cm Durchmesser und schneidest Scheiben ab, die du dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legst, oder du nimmst immer ein bisschen Teig und machst etwa Haselnussgroße Kugeln die du dann auf das Blech legst. Wie es dir lieber ist. Ein bisschen Abstand zwischen den Teilen halten, denn sie gehen noch auf.

Die Scheiben oder Kugeln mit einer Gabel leicht flach drücken.

Nun für ca. 15 Minuten im Rohr backen. Die Backzeit ist davon abhängig wie groß du deine Schneeflöckchen machst. Auf jeden Fall sollen sie keinesfalls braun werden.

Die Schneeflöckchen dann vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Sobald sie kalt sind, kannst du Staubzucker/Puderzucker darüber sieben.

Gutes Gelingen wünscht dir Gudrun von Mödling.