

Schneeflöckchen

DIE ZARTESTEN PLÄTZCHEN IN UNSERER WEIHNACHTSGUTSSELNUNG SIND DIE SCHNEEFLÖCKCHEN. SIE SIND SO ZART, DASS SIE IM MUND SCHMELZEN. MAN MUSS SIE EINFACH PROBIERT HABEN. ALSO UNBEDINGT NACHMACHEN.

1. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, zu ca. 3 cm dicken Rollen formen und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und mit ca. 3-4 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Die Kugeln mit einer leicht bemehlten Gabel etwas flach drücken und 15 Minuten backen.
5. Die Schneeflöckchen gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten:

250 g Speisestärke
250 g weiche Butter
100 g Puderzucker
100 g Mehl
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
oder
2 Pck. Vanillezucker

100 g Puderzucker
Zum Bestäuben