

Schneeflöckchen – so verführerisch zart

Zubereitung: 20 min

Backen: 2 x 12 min

Zeit insgesamt: etwa 45 min

Zutaten für etwa 50 Stück:

250 g Butter, weich

100 g Puderzucker

Abrieb einer halben Zitrone

großzügig gemahlene Vanille oder 2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

180 g Speisestärke

170 g Mehl

Zum Bestäuben: Puderzucker

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesen

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Anschließend die restlichen Zutaten dazu geben und alles zügig zu einem dicklichen Teig rühren.

Mit befeuchteten Händen den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Die Gabel leicht bemehlen und in die Kugeln drücken, sodass sie etwas flacher werden. Die Gabel um 90 ° drehen und erneut in die Kugel drücken. So entstehen schöne leichte Kreuze.

Nun wandern die Schneeflöckchen für etwa 12 bis 14 min auf die mittlere Schiene des Backofens. Sie dürfen auf keinen Fall braun werden und sollten schön hell bleiben.

Nachdem die Plätzchen aus dem Ofen geholt wurden, am besten zeitnah vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend noch mit etwas Puderzucker bestäuben und schon dürfen die kleinen Schneeflöckchen in den Mund wandern. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥