

Schneeflocken Kekse

Von Loraine

In der Weihnachtszeit liebe ich es zu backen und wenn es im ganzen Haus nach Plätzchen riecht. Ich backe dann immer so viel, dass es für meine Familie, für die Verwandtschaft und unsere Arbeitskollegen ausreicht. Eines meiner Klassiker sind die Schneeflocken Kekse. Die sind so locker, leicht und garnicht trocken. Sie schmecken so lecker und sind einfach super zart. Nachmachen lohnt sich auf jeden fall.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	10 min	n/a	40 min

50 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

250 g Butter

weich

250 g Stärke

100 g Mehl

100 g Puderzucker

2. Paket Vanillinzucker oder Paste

Werkzeuge

Waage

Schüssel

Zubereitung

- 01** Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und diesen abgedeckt für 45 Minuten in den Kühlschrank legen
- 02** Den Teig kurz durchkneten und zu 50 kleinen Kugeln Formen
- 03** Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und platt drücken
- 04** Mit einer Gabel ein Muster drauf drücken
- 05** Noch einmal kurz in den Kühlschrank stellen, damit diese ihre Form beim backen behalten
- 06** In den Vorgeheizten Backofen bei 140 Grad für ca 10-15 Min. backen
- 07** Sie dürfen keine Farbe bekommen, sonst werden sie trocken
- 08** Nach dem erkalten ,ist Puderzucker bestäuben
- 09** Sie halten sich ca. Zwei Wochen in einer luftdichten Dose