

Schneeflöckli

Von Susann

Das Rezept habe ich früher, als ich klein war, immer mit meiner Omi und meiner großen Schwester zu Weihnachten gebacken. Vor 5 Jahren, als ich von zuhause ausgezogen bin, hat mir meine Omi ihren Ordner mit ihren ganzen Back-Rezepten in die Hand gedrückt. Als du die Aktion mit dem Community-Rezept vorgestellt hast, war mir direkt klar, dass ich dieses Rezept einsenden werde. Beim Backen hat es mich auch wieder an die Zeit mit meiner Omi und meiner Schwester erinnert. Dafür hat es sich schon gelohnt <3



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std.	12 min	n/a	1 Std. 12 min

40 Stück (ca.) · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

125 g Butter/Margarine
70 g Puderzucker
60 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Prise Salz
1 Paket Vanille-Zucker

Werkzeuge

Waage
Schüssel

Zubereitung

- 01** Butter schaumig rühren.
- 02** Puderzucker, bis auf 2 EL, sieben und mit Mehl, Stärke, Salz und Vanille-Zucker mischen.
- 03** Die trockenen Zutaten zu der schaumig gerührten Butter dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.
- 04** Den Teig mindestens 45 Minuten kalt stellen.
- 05** Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und mit genügend Abstand auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mit einer Gabel flachdrücken.
- 06** Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für ca 12-15 Minuten backen. Die Plätzchen direkt vom Blech nehmen und auf einem Rost erkalten lassen.
- 07** Sind die Plätzchen ausgekühlt noch mit ein bisschen Puderzucker bestäuben.