



Schneeflocken

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Portion/ Größe
30 Stück

 Zubereitungszeit
30 Minuten

 Backzeit
15 Minuten

 Temperatur
180° O/U

 Kühlzeit
30 Minuten

Zutaten

125 gr Speisestärke
50 gr Mehl
50 gr Puderzucker
125 gr Butter
Vanillemark oder Aroma nach Geschmack




auf der Webseite
anschauen



Zubereitung

Die Zutaten des Teiges in den Rührkessel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten lassen.
Den Teig rausholen und mit den Händen nochmals kurz durchkneten. In Frischhaltefolie eingepackt ca. 30
Minuten kühl stellen.

Ofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu einer Rolle (3 cm Ø) formen. Von der Rolle 1 cm breite Scheiben abschneiden und zur Kugel
formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel flach drücken.

Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Noch heiß mit (Vanille-) Puderzucker bestreuen.

Schöne Adventszeit & frohe Weihnachten!



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf
www.kaiserlichgekocht.com