

Schneeflöckchen

Rezept von chefkoch.de und leicht abgewandelt

Zutaten:

250g Butter

130 g Puderzucker

etwas echter Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

100 g Mehl

250 g Speisestärke

50 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Butter ca 3 min bei 40 ° anschmelzen lassen (ohne Rührelement)

100 g Puderzucker, Vanillezucker und ausgekratztes Mark der Vanilleschote dazugeben und mit dem K-Haken erst auf Stufe 2, dann auf Stufe 5-6 weitere 2 min zu einem schaumigen Teig schlagen

Mandeln dazugeben und kurz unterrühren

Mehl und Speisestärke mischen und in kleineren Portionen unter den Teig rühren.

Der Teig wird ziemlich fest, aufpassen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen (etwa Haselnußschalen- bzw. Walnussschalengröße).

Auf das mit Backpapier belegte Backblech geben und mit einer Gabel leicht plattdrücken.

Bei 175 ° etwa 20 min backen, maximal 2 Bleche gleichzeitig!

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.