



# 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](http://www.kaiserlichgekocht.com)