



Schneeflocken

Zutaten:

125 g Butter, zimmerwarm

125 g Speisestärke

55 g Weizenmehl

1 Prise Salz

50 g Staubzucker

1 Pkg,. Vanillezucker

½ TL Zitronenschale, getrocknet

Alle Zutaten werden mit der Hand zügig zu einem glatten Teig verknetet. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Etwa 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun werden mit den Händen kleine Kugel in der Größe von Pralinen geformt. Diese auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel platt drücken.

Die Schneeflocken werden bei 180°C etwa 12-14 Minuten gebacken.

