

Schneeflöckchen



Zutaten:

250 g Butter
130 g Mehl
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
200 g Stärkemehl
1 Pck. Vanillezucker



Zubereitung

Butter, Puderzucker, Salz und Vanillezucker glatt rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Stärkemehl und Mehl kurz unterrühren und dann den Teig kneten. Anschließend in Alufolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2 cm dicke Rollen formen, diese dann wieder kühlstellen. Anschließend gleichmäßige Scheiben schneiden, mit bemehlter Gabel breitdrücken und im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Tipps: Noch warme Schneeflöckchen in Puderzucker wälzen.