Rezept

Schneeflocken

Ein Rezept von Schneeflocken, am 27.04.2024

Zutaten

1	Ei (M)
1 Prise	Salz
100 g	kalte Butter
	Ausstecher (z. B. Schneeflocken)
200 g	Mehl
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
150 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Das Ei trennen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb, Salz und 1 EL Zitronensaft hineingeben. Am Rand die Butter in Flöckchen und 50 g Puderzucker verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Schneeflocken ausstechen, aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Auskühlen lassen.

3. Übrigen Puderzucker und Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem weißen, dicklichen Guss schlagen. 2 EL abnehmen und mit restlichem Zitronensaft verrühren, übrigen Guss gut abdecken. Den Zitronenguss dünn auf die Plätzchen pinseln und trocknen lassen.

4. Übrigen Guss in einen Dekor-Spritzbeutel oder in eine selbst gemachte Spritztüte füllen, verschließen. Von der Spitze eine winzige Ecke abschneiden und die Schneeflocken mit dem Guss hübsch verzieren.