

Rezept

Schneeflöckchen-Kekse

Ein Rezept von Schneeflöckchen-Kekse, am 20.06.2026

Zutaten

250 g weiche Butter	100 g Puderzucker
2 Vanilleschoten	120 g Mehl (Type 405)
250 g Speisestärke	100 g Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Vanilleschoten der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und unterrühren.

2. Mehl und Speisestärke in einer Schüssel vermengen und mit Buttermasse zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 3 Rollen (Ø 3 cm) formen und ca. 30 Minuten kühl stellen.

3. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 175°/ Umluft 160°). Backbleche mit Backpapier auslegen. Pro Rolle 20 Scheiben abschneiden, jeweils zu Kugeln formen, aufs Blech setzen und mit einer Gabel flach drücken.

4. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.