Rezept

Vanille-Schneeflocken

Ein Rezept von Vanille-Schneeflocken, am 12.10.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
70 g	gemahlene Mandeln
	Salz
150 g	Mehl
80 g	Puderzucker
125 g	kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 5 g F, 1 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Mehl, Mandeln, 50 g Puderzucker, 1 Prise Salz und Vanillemark auf die Arbeitsfläche häufen. Mit den Fingern eine Mulde in die Mitte drücken. Die Butter in kleine Würfel schneiden und darin verteilen. Dann alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle (2,5 cm Ø) formen und mind. 30 Min. kühlen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Diese zu kleinen Kugeln rollen und mit einer Gabel flach drücken, sodass ein Abdruck der Zinken entsteht. Die Schneeflocken auf das Backblech setzen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.

3. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit dem übrigen Puderzucker (30 g) bestäuben.