

Schneeflöckchen



Quelle

Von Oma

Erfahrungen

Erfahrung Buch: 10 Minuten Backofen Reichen durchaus aus

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
250g	Speisestärke	
100g	Mehl	
1pkg	Vanillezucker	
0,5 stk	Abrieb einer halben Zitrone	
100g	Staubzucker	
250g	Butter	
/	Staubzucker	zum Bestäuben

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1 - Teig

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel füllen. Zuerst mit den KNethaken des Handrührers, dann mit den Händen rasch zu einem gut formbaren Teig verkneten. Gut daumendicke rollen daraus formen. Abdecken und eine Stunde kalt stellen.

Schritt 2 - Backofen vorheizen

Den Backofen auf 175°C Vorheizen.

Schritt 3 - Backen

Die Rollen in knapp fingerdicke Scheiben schneiden. Auf ein gefettetes Backblech legen. Mit einer immer wieder in Mehl getauchten Gabel ein Rillenmuster eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 12 bis 15 Minuten backen.

Schritt 4 - Abschluss

Noch warm mit Puderzucker überstäuben und auf einem Kuchengitter auskühlen.

Revision #1

Created 23 June 2023 08:37:31 by Andre

Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre