

# Schneeflöckchen

Dieses beliebte Rezept für herrlich zarte Plätzchen ist ganz schnell gebacken und schmeckt wie bei Oma.

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

125 g weiche Butter

125 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

60 g Weizenmehl

50 g Puderzucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backt man schnell herrlich zarte Schneeflöckchen ?:

## ① Mürbeteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren und jede Portion auf der Arbeitsfläche (evtl. etwas Puderzucker auf die Arbeitsfläche geben) zu einer 15 cm langen Rolle formen. Die Rollen etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

- ② Jede Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zu Kugeln formen und auf das Backblech legen. Mit einer Gabel Vertiefungen in die Kugeln drücken und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 13 - 15 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- Die Schneeflöckchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, etwas abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen kann man in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen aufbewahren.

