

# 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

### Mürbteig:

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:

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**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 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.**

- 3 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.

