sehr leicht



Schneeflöckchen

2 Backbleche, 40 Stück

Zutaten

125 g Butter, 60 g Puderzucker, 60 g Mehl, 125 g Speisestärke, 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker, 1 Esslöffel gemahlener Anis, 2 Bogen Backpapier

Zubereitung

1. Butter warm stellen
2. Butter und 50 g Puderzucker mit dem Schneebesen cremig rühren
3. das Mehl und die Stärke dazusieben und alles gründlich verrühren
4. Vanillezucker, Anis und 2 Esslöffel eiskaltes Wasser dazugeben
5. mit den Knethaken den Teig rühren bis er glatt wird
6. zugedeckt etwa 30 Minuten kalt stehen lassen
7. Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen
8. aus der Hälfte des Teiges 20 kirschgroße Kugeln formen
9. die Kugeln auf das mit Backpapier belegte Blech setzen
10. mit der Gabel leichte Rillen eindrücken
11. im Ofen 12-15 Minuten auf der dritten Schiene von oben backen
12. währenddessen die zweite Hälfte so vorbereiten, und das zweite Blech damit belegen
13. wenn die erste Charge fertig ist, kann das zweite Blech in den Ofen.
14. die Plätzchen abkühlen lassen
15. die Plätzchen mit dem restlichen Puderzucker bestäuben

Zeitbedarf

45 Minuten zuzüglich 30 Minuten Wartezeit