

Schneeflöckchen aus dem Thermomix®



© Schneeflöckchen - Maggi @ Hexenküche



40 Min.



leicht



ca. 100 Stück

Mürbe Kekse die wie bei Oma schmecken - einfach himmlisch.



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem Weihnachts-E-BOOK zurück in die Kindheit. Mit dabei ist auch die Blogger Maggi aus ihrer "Hexenküche", sie liebt die schnellen und unkomplizierten Kekse. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen im E-Book "Weihnachts-Erinnerungen":

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	250 g	weiche Butter, in Stücken
<input type="checkbox"/>	120 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	250 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	2 TL	selbstgem. Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Zum Bestreuen:
<input type="checkbox"/>	150 g	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	2 TL	selbstgem. Vanillezucker

Zubereitung

1. Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Butter, Mehl, Speisestärke, Vanillezucker und Salz zufügen, 30 Sek./Stufe 4 verkneten. Teig für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, haselnussgroße Stücke abstechen, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Eine Gabel in Mehl tauchen und die Kugeln damit etwas platt drücken, sodass ein Muster entsteht. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Min. goldgelb backen. Den Puderzucker mit dem Vanillezucker vermischen und über die lauwarmen Plätzchen sieben.