



# LECKERE SCHNEEFLÖCKCHEN

EIN REZEPT AUS WILMAS BUCH:  
„KOCHEN, BACKEN, MITMACHEN MIT WIL-  
MA WOCHENWURM: HERBST UND WINTER“  
(ISBN: 9783750405264)

*Bei deinem Buchhändler oder im Onlinehandel erhältlich*



## Zutaten für Schneeflöckchen



130 g weiche Butter

50 g Puderzucker

125 g Stärke

1 Prise Salz

1-2 Päckchen Vanillezucker

\*\*

50 g Puderzucker zum Bestäuben



# LECKERE SCHNEEFLÖCKCHEN

EIN REZEPT AUS WILMAS BUCH:  
„KOCHEN, BACKEN, MITMACHEN MIT WIL-  
MA WOCHENWURM: HERBST UND WINTER“  
(ISBN: 9783750405264)

## Zubereitung

### Schneeflöckchen



1.

ALLE Teigzutaten zusammenkneten und zu 1-2 Rollen formen.

Für mindestens 1 Stunde in Folie in den Kühlschrank legen.

2.

Von der Rolle kleine Scheiben abschneiden (ca. 1-2 cm dick) und zu kleinen, etwa murmelgroßen Kugeln formen.

3.

Die Kügelchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Mit einer Gabel die Kügelchen leicht eindrücken.

4.

Bei ca. 160°C im vorgeheizten Backofen 11-14 Minuten backen.

Die Schneeflöckchen dürfen nicht zu braun werden.

5.

Gut abkühlen lassen! Sonst zerbrechen sie.

6.

Nach dem Abkühlen mit PUDERZUCKER bestäuben.

