

Schneeflöckchenkekse



Das brauchst du:

80 g	Puderzucker	* Backblech
2 Pck	Vanillezucker	* Schüssel
200 g	Speisestärke	* Rührgerät
120 g	Mehl	* Teigschaber
200 g	Margarine	* Gabel
etwas	Puderzucker	* Sieb

So geht´s:

1. Backofen auf 180° Grad Ober- Unterhitze oder 160° Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier zurechtlegen.

2. Zuerst alle Zutaten außer der Margarine vermischen und dann die Margarine in Stückchen hinzugeben. Zu einem glatten Teig verkneten und ggfs. ein wenig mehr Mehl nehmen, sollte er zu klebrig sein. Sollte der Teig zu trocken sein und bröckeln, einfach die Hände zur Hilfe nehmen.

3. Hält der Teig dann trotzdem noch nicht zusammen, einfach noch ein wenig mehr Margarine oder einen kleinen Schluck Milch hinzugeben. Aber hierbei wirklich gaaaaanz zaghaft vorgehen, am besten tröpfchenweise.

4. Nun haselnussgroße Kugeln formen, diese dann auf das Backblech legen und mit einer Gabel andrücken, so dass die Kugel flach werden und ein Streifenmuster erhalten.

5. Die Kekse ca. 12-14 Minuten backen.
Abkühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

6. Die Schneeflöckchen sollen nicht braun werden. Man kann sie aus dem Ofen nehmen, wenn sie so gerade eben fertig aussehen.

Gesehen: <https://eineprisenlecker.de/unglaublich-zarte-schneefloeckchen-kekse/>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt