

Ich wünsche euch ein besinnliches Weihnachtsfest & einen guten Start ins neue Jahr!

~ Marie, Studentin im Bereich Gesundheits- und Sozialwesen

Plätzchen-Rezept „Schneeflocken“



100g Mehl

250g Margarine

100g Puderzucker

250g Speisestärke

Butter-Vanille-Aroma

2 Päckchen Vanillinzucker

1. Zimmerwarme Margarine in eine Schüssel geben und mit 100g Puderzucker und 2 Päckchen Vanillinzucker verrühren.
2. Nach Geschmack etwas Butter-Vanille-Aroma hinzugeben (ca. 5 Tropfen).
3. Nun mischt ihr 250g Speisestärke und 100g Mehl und gebt es unter Rühren hinzu.
4. Jetzt solltet ihr einen bröseligen Teig haben.
5. Von diesem zupft ihr mit den Fingern ca. walnussgroße Mengen ab, formt diese zu Kugeln und legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. Nun nehmt ihr eine Gabel und drückt die Zinken leicht auf die Kugeln, sodass ein Muster auf den Plätzchen entsteht.
7. Stellt den Ofen auf 160 Grad Umluft und backt die Plätzchen unter Beobachtung 15-20 min, da sie nicht braun werden dürfen. Schnee ist ja normalerweise auch nicht braun ;-)

Jetzt kann Weihnachten kommen. Lasst es euch schmecken!