



## Schneeflöckchen

### Description

#### ZUTATEN

Für den Teig:

- 125 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 50 g Puddingpulver mit Vanille-Geschmack
- 125 g Mehl
- 2 EL Kakao

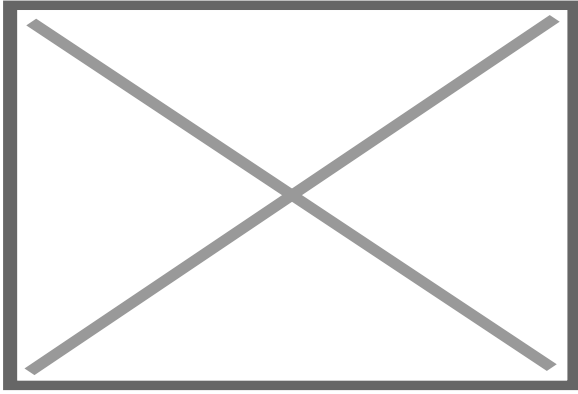
#### ZUBEREITUNG

Butter mit Vanille- und Puderzucker schaumig rühren. Portionsweise Mehl mit Puddingpulver hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Alufolie einwickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig zu einem Zylinder formen und mit einem scharfen Messer Scheiben abschneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und jeweils mit der Gabel ein Muster darauf drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 5-8 Minuten backen. Wenn ihr Kakaokekse mögt, gebt einfach Kakao dazu.

default watermark



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

November 7, 2021

**Author**

jeanny

*default watermark*