

# Schneeflocken

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mandel(n), gehackte
200	Gramm	Kokosraspel
		Puderzucker zum Wälzen

## Anleitung:

Die Zutaten zu einem Teig verkneten. Kurz in den Kühlschrank stellen.

Dann zu kleinen Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech leicht platt drücken. Die Schneeflocken kommen dann bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten in den Backofen. Achtung, nicht zu dunkel werden lassen. Die noch warmen Schneeflocken in Puder- oder normalem Zucker wälzen.

In mehreren Kommentaren wird erwähnt, dass der Teig mit den angegebenen Zutatenmengen zu bröselig wird und sich keine Kugeln formen lassen. Man nimmt also besser mehr Butter. Ca. 50 - 100 g werden in den Kommentaren empfohlen.