

Schneekristalle

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

170	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
170	Gramm	Weizenmehl
80	Gramm	Brauner Zucker
50	Gramm	Weißer Schokolade
40	Gramm	Puderzucker
40	Gramm	Kokosraspel
30	Gramm	Klassische Speisestärke
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Pack.	Amaretto-Bittermandel-Aroma
1		Ei
1	Teel.	Wasser
	Einige	Silberperlen

Anleitung:

Weißer Schokolade im Wasserbad schmelzen. Weiche Butter oder Margarine mit der geschmolzenen Schokolade in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren.

Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Amaretto-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Ei etwa eine halbe Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl und Speisestärke mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Von den Kokosraspeln ein Esslöffel beiseite stellen, die übrigen unter den Teig heben.

Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (sieben Millimeter) füllen und als Schneekristalle auf das Backblech aufspritzen und übrige Kokosraspeln aufstreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei etwa 180°C um die zwölf Minuten lang backen.

Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Puderzucker sieben, mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und damit die Silberperlen aufkleben.