

Winterzauber: Schneeflocken-Kekse



Momen

tan ist bei uns kein Schnee zu sehen und auch nicht zu erwarten, sagte der Wetterfrosch heute im Radio. Wir hoffen zumindest auf weiße Pracht, wenn wir über Silvester an unseren bayrischen Lieblingssee bei München fahren, um eine Woche auszuspannen. Bis dahin knuspern wir einfach Schneeflocken-Plätzchen und nehmen es, wie es kommt. Weiße Weihnachten kenne ich als Pfälzerin ja ohnehin nicht, Schnee und Schnee, der auch noch liegen bleibt ist bei uns eher selten. Die Schneeflockenformen habe ich vor einigen Monaten von [Cookielandcutters](#) zugesandt bekommen und mich schon länger gefreut, sie auszuprobieren. In diese Jahreszeit passen sie ja wunderbar und deshalb ist mein Buttergebäck dieses Jahr etwas größer geworden und hat weißen Winterzauberguss bekommen. Normalerweise, muss ich zu meiner Schande gestehen, bin ich dafür einfach zu faul. =)

Der Teig ist eine prima Resteverwertung, wenn man vorher Makronen, Haferflockenkekse oder italienisches Mandelgebäck gemacht hat und davon Eigelbe übrig sind. Das Rezept für „Buttergebäck (im Anschluß an Makronen)“ habe ich aus Omas Rezeptheft. Daneben hat sie vermerkt, dass es eigentlich von ihrer Schwägerin Liesel stammt.

Winterzauber: Schneeflocken-Kekse



Winterzauber: Schneeflocken-Kekse

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Zucker
125 g Butter
3 Eigelbe

etwas frisch geriebene Zitronenschale

Deko:

Puderzucker
Zitronensaft

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen, und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer dicken Platte drücken, in Folie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Teig ausrollen, entweder mit Mehl oder auf einer Silikonmatte mit der Folie über dem Teig (so macht man das Nudelholz nicht schmutzig und es klebt nichts fest), und Schneeflocken oder beliebige Formen ausstechen.

Die Plätzchen auf die Bleche legen und 10-15 Minuten backen, bis sie nicht mehr speckig und ganz leicht goldgelb sind.

Auskühlen lassen und mit einem dicklichen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft verzieren. [nurkochen]



originelle Keksausstecher sucht, schaut mal bei Cookielandcutters vorbei, da findet ihr zahlreiche Formen zu jedem Anlass und zum Teil wirklich humorvolle und außergewöhnliche Dinge.

Ich werde jetzt noch eine Schneeflocke füttern und vom Urlaub träumen. Euch wünsche ich eine schöne Woche, lasst euch nicht weihnachtsstressen und macht es euch lecker und schön! =)

Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email