



Schneeflocken-Plätzchen

Leicht, locker & weihnachtlich lecker

Zubereitung

1. Butter, NATURATA Puderzucker, NATURATA Vanillezucker und zwei Prisen Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen. Das Mehl löffelweise hinzugeben und zügig zu einem weichen Teig verkneten.
2. Den Teig zu mehreren ca. 3 cm dicken Rollen formen, in Backpapier einwickeln und für ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rollen einzeln aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Stücke schneiden. Jedes Stück zügig zu einer etwa haselnussgroßen Kugel formen.
4. Die Kugeln gleichmäßig mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und mit einer gabel flach drücken.
5. Anschließend die Schneeflocken im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten backen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 100 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

- 250 g Butter, weich
- 370 g Weizenmehl