

Veröffentlicht auf Adventskalender.net (https://www.adventskalender.net)

Startseite > Schneekristalle

## **Schneekristalle**

## Zutaten:

170 Gramm weiche Butter oder Margarine

170 Gramm Weizenmehl

80 Gramm brauner Zucker

50 Gramm weiße Schokolade

40 Gramm Puderzucker

40 Gramm Kokosraspel

30 Gramm Klassische Speisestärke

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Päckchen Amaretto-Bittermandel-Aroma

1 Ei

1 Teelöffel Wasser einige Silberperlen

## Zubereitung:

Weiße 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.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/schneekristalle