

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:

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.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

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