

Schneeflocken Plätzchen

Zarte Schneeflocken Plätzchen

Schneeflocken Plätzchen dürfen in der Weihnachtszeit nicht fehlen und deshalb gibt es heute ein Rezept für diese super samtigen Kekse. Diese Plätzchen sind so zart, das sie einem nur so auf der Zunge zergehen. Ein weiterer Pluspunkt, die Zubereitung ist super einfach und auch das manchmal lästige Ausstechen ist hier nicht nötig. Die Plätzchen werden einfach mit der Gabel platt gedrückt und gut ist.

Ich bin ja ein echter Freund dieser super einfachen Rezepten und auch eine kurze Zutatenliste kommt mir oft sehr gelegen. Ich mag Dinge, die einfach, aber gut sind und genauso ist das mit diesen Plätzchen ☐ Mit 6 einfachen Zutaten habt ihr im Handumdrehen ein paar zauberhafte Schneeflocken für die Weihnachtszeit.

Samtweiche Plätzchen ohne Ei mit feinem Vanille-Aroma

Für den Plätzchenteig alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen feinen Teig verkneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 160°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Aus dem gekühlten Teig nun gleichgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Kugeln anschließend mit einer Gabel leicht plattdrücken.

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Dabei sollten die Kekse keine Farbe annehmen. Die Plätzchen komplett auskühlen lassen und anschließend mit etwas

Puderzucker bestäuben. wenn ihr sehr Diszipliniert seit, könnt ihr die leckeren Kekse nun artig in Keksdosen verstauen. Bei uns funktioniert das irgendwie nicht so gut ☹

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Plätzchen & Kekse zum Ausprobieren & Nachmachen



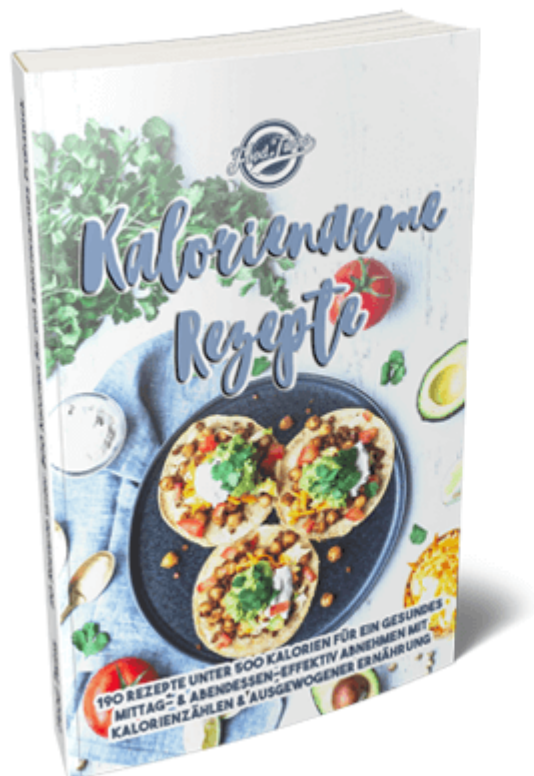
Mürbeteig Plätzchen



Lebkuchen Plätzchen



Feenküsse



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)