Nah&Frisch

weltvonhaas.at Professional

Schneeflocken-Kekse

Kuchen & Gebäck Kekse Weihnachten Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Mürbeteig zuerst alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem K-Haken einer Küchenmaschine, den Knethaken eines Handrührgerätes oder mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig danach mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, flach drücken, gut einpacken und min. für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den gut gekühlten Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und Schneeflocken ausstechen. Die Kekse mit etwas Abstand auf den vorbereiteten Backblechen platzieren und im vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten nicht zu dunkel backen.
Die Kekse anschließend kurz abkühlen lassen und vorsichtig noch warm in der Vanille-Zuckermischung wälzen. Danach vollständig abkühlen lassen und bis zum Servieren in einer Keksdose aufbewahren.

Zutaten

Vanille-Mürbeteig:

- 180 g Weizenmehl Type 480
- 120 g kalte, gewürfelte Butter
- 60 g Staubzucker
- 3 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 3 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 50 g Kristallzucker