

# Schneeflöckchen-Kekse

Die himmlisch zarten Schneeflöckchen-Kekse schmelzen buchstäblich im Mund und sind ideal für alle, die einfache, schnelle und besonders feine Weihnachtskekse lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 14 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

130 g	Mehl
130 g	Vanillepuddingpulver (oder Speisestärke)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
40 g	Staubzucker (Puderzucker)
230 g	Weiche Butter
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
70 g	Staubzucker zum Bestreuen (Puderzucker)

## Zubereitung

1. Für die **Schneeflöckchen-Kekse** die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker cremig aufgeschlagen. Anschließend Mehl, Vanillepuddingpulver und eine kleine Prise Salz mischen und nach und nach unter die Buttermasse heben. Damit die Kekse beim [Backen](#) ihre Form behalten, den Teig etwa 30 Minuten kaltstellen.
2. Danach kleine Portionen abstechen, zu Kugeln rollen und mit etwas Abstand auf ein Backblech setzen. Die Schneeflöckchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft rund 12–14 Minuten backen, bis sie leicht goldig sind. Noch warm mit Staubzucker bestäuben – so entsteht der typische Schneeeffekt.

## Tipp