Weiße Schoko-Schneeflocken

Die weißen Schoko-Schneeflocken mit Mandeln und Marmelade schmecken vorzüglich. Das Rezept werden deine Lieben mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

250 g	Mehl
200 g	Butter
1 Prise	Salz
70 g	Zucker
150 g	Mandeln (gemahlen)
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eidotter
150 g	Weiße Schokolade (zum Überziehen)
	Ribiselmarmelade

Zubereitung

1. Für die **weißen Schoko-Schneeflocken** das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Zucker, Vanillezucker, gemahlene Mandeln, Salz, Butter und Eidotter hinzufügen. Alles zügig zu einem Teig verkneten. Bis zur Weiterverarbeitung zirka 1 Stunde kühl stellen.

2. Den Teig auf zirka 3 mm ausrollen und mit Ausstecher, Schneeflocken und Sterne ausstechen. In die Sterne in der Mitte noch ein kleines Loch ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 10 Minuten backen.

4. Die weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Zuerst den oberen Keks mit Schokolade überziehen, und anschließend den unteren. Zusammensetzen und in der

Mitte mit Marmelade füllen.

Tipp