Zitronen-Schneeflocken

Die Zitronen-Schneeflocken sind ein delikates Weihnachtsgebäck. Das Rezept für die feinen Kekse punktet immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Teig

200 g	Weizenmehl
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronensaft
100 g	Butter
50 g	Staubzucker

für die Glasur

1 EL	Zitronensaft
100 g	Staubzucker
	Zuckerperlen (zum Verzierzen)

Zubereitung

1. Um die Zitronen-Schneeflocken zuzubereiten, zuerst das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken, Eidotter, Salz und einen Esslöffel Zitronensaft hineingeben. Am Rande die Butter in kleine Stücke und 50g Staubzucker verteilen. Alles gut zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde kühlen lassen.

2. Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf zirka 3-4 mm dick ausrollen. Mit einem Keksausstecher Schneeflocken ausstechen. Auf das Backblech legen und zirka 10 bis 12 Minuten goldgelb backen.

4. Staubzucker mit Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und die Kekse glasieren. Je nach Belieben mit Zuckerperlen dekorieren. Trocknen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Glasur für die Zitronen-Schneeflocken sehr zähflüssig zubereiten. In einen Spritzbeutel füllen und kleine Punkte auf die Kekse spritzen. So erhält man eine besondere Verzierung.