

Schneeplätzchen



Zutaten:

300 g Butter
50 g Zucker
500 g Mehl
3 Eier
375 g Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Zucker, 3 Eigelb und Mehl zu einem Teig kneten und sehr dünn ausrollen. Am besten den Teig halbieren und zwei Rechtecke von ca. 25 x 45 cm ausrollen. Das geht gut zwischen Frischhaltefolie. Den Teig mehrere Stunden (besser über Nacht) kühlstellen.

Die 3 Eiweiß steifschlagen und den Puderzucker dazugeben. Den Eischnee auch in zwei Teile teilen und nacheinander mit einem Messer auf die beiden Rechtecke streichen. Mit einem Rädchen Rhomben ausschneiden und diese mit einem Spatel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben.

Bei 160 °C Umluft ca. 16 min backen.