

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Schneeflocken

### Zutaten

250 g  
pflanzliche Margarine  
100 g  
Puderzucker  
1 Päckchen  
Vanillezucker  
250 g  
Maisstärke  
100 g  
Mehl

### Zubereitung

Margarine, Puder- und Vanillzucker mit dem Handmixer schaumig rühren.

Stärkemehl und Mehl dazugeben, unterrühren.

Einen Kloss formen und im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

Aus dem Teig Rollen formen, davon Taler abschneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Evtl. etwas mit einer Gabel plattdrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min backen.

### Zusatzinfo:

*Schneeflocken sollten weiss bleiben. Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen, auskühlen lassen und in einer geschlossenen Dose aufbewahren.*

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kekse.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2001-12-03 03:29:17

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=97](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=97)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=97&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=97&lang=de)

**Links**

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>