

Schneeflockenplätzlerl von Gabriele Niesen

Zutaten:

150 g Butter
125 g Zucker
125 g Haselnüsse gem.
200 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Msp. gem. Zimt
Erdbeermarmelade

Für die Glasur:

200 g Puderzucker
2 EL Rum
etwa 1 EL heißes Wasser

Zum Verzieren:

100 g Kokosflocken

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker nach und nach zugeben und die Haselnüsse unterziehen. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt im Kühlschrank 1/2 Std. ruhen lassen.

Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und 12 Minuten bei 160 Grad (Umluft) backen.

Auskühlen lassen, dann immer 2 Plätzchen mit durchgeseibter Erdbeermarmelade zusammensetzen. Mit der Zuckerglasur bestreichen und zum Schluss mit Kokosflocken bestreuen.