

Rezept für Schneeflocken (Receta „Copos de nieve“)

250 g weiche Butter

mantequilla blanda

100 g Puderzucker

azúcar glas

1 Päckchen Vanillezucker

azúcar de vainilla (Lidl)

1 Prise Salz

una pizca de sal

250 g Maisstärke (Maisan)

maizena

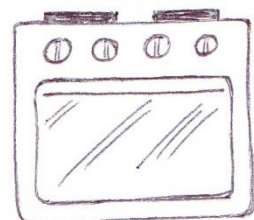
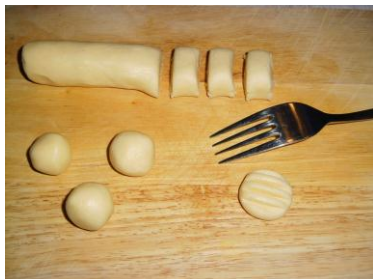
100 g Mehl

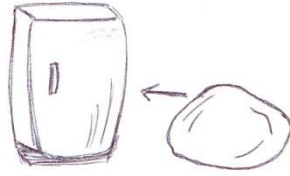
harina

Puderzucker (zum bestäuben)

azúcar glas (para poner encima)

1. Weiche Butter in eine Schüssel geben. (en un bol)
2. 100 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 250 g Maisstärke und 100 g Mehl hinzugeben. (mezclar todo)
3. Zügig zu einem Teig verkneten. (amasar todo)
4. Teig in Folie wickeln und ungefähr eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. (dejar reposar en la nevera durante $\frac{1}{2}$ hora)
5. Aus dem Teig kleine Bälle formen (ca. einen halben Teelöffel groß). (formar pequeñas bolitas, más o menos $\frac{1}{2}$ cucharilla de tamaño)
6. Bälle auf das Backblech legen und mit einer Gabel eindrücken. (poner las bolitas en la bandeja y aplastar con un tenedor)
7. Bei 170 Grad circa 12-15 Minuten backen (Hornear a 170° / 12-15 min)
8. Schneeflocken mit Puderzucker bestäuben (poner azúcar glas encima de las galletas recién horneadas)





Rezept für Vanillekipferl

250 g Fett ($\frac{1}{2}$ Butter / $\frac{1}{2}$ Margarine)

mantequilla

250 g Mehl

harina

150 g gemahlene Mandeln

almendras molidas

1 Prise Salz

una pizca de sal

140 g Zucker (Hälfte Puderzucker)

azúcar

1 Vanilleschote (auskratzen)

1 vainilla en rama

1 Päckchen Vanillezucker

azúcar de vainilla (Lidl)

1. Butter und Mehl in eine Schüssel geben. (mezclar todos los ingredientes en un bol)
2. 1 Päckchen Vanillezucker mit dem Zucker mischen.
3. Zucker, gemahlene Mandeln, Salz und die Vanilleschote hinzugeben.
4. Zügig zu einem Teig verkneten. (amasar todo)
5. Teig in Folie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. (dejar reposar una hora en la nevera)
6. Aus dem Teig kleine Kipferl (Halbmonde) formen. (formar medialunas)
7. Kipferl auf ein Backblech legen. (ponerlas en la bandeja)
8. Bei 170 Grad circa 10 Minuten backen. (hornear 10-15 min, 170°)
9. Noch heiße Kipferl mit Puderzucker bestäuben.

(poner azúcar glas encima de las galletas recién horneadas)

