

» Unsere Schneeberge Wie wirds gemacht?

Wenn unsere Berge im Winter weiß bepodert sind, dann wird es Zeit für unsere süßen Schneeberge. Sie dürfen in unseren Rezeptbüchern nicht fehlen, denn sie sind super leicht gemacht und schmecken einfach nur himmlisch. Und beim Anblick von diesen winterlichen Plätzchen bekommen wir direkt Lust, eine Runde Rodeln zu gehen.

1. Aus allen Zutaten einen Mürbeteig mixen.
2. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf Backpapier setzen.
3. Die Haufen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.
4. Die Plätzchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.
5. Die Plätzchen nach einem kalten Winterspaziergang mit einem heißen Kaffee genießen.

 WWW.SCHMALLENBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER



Für dem Teig

- » 300 g Mehl
- » 100 g Zucker
- » 250 g Butter
- » 150 g Mandelblättchen
- » 1 Prise Salz

Zum Bestreuen

- » Puderzucker

Wetter & Webcams

» Ob unsere Berge aktuell schneebedeckt sind und unsere Wälder einem Winterwonderland gleichen, erfahren Sie auf unserer Wetter & Webcams-Seite:

