

Schneekristalle

Zutaten Teig:

50 g	weiße Schokolade
170 g	Butter
80 g	Zucker
1 Pckg.	Vanillezucker
1	Bittermandelaroma
1	Ei
170 g	Mehl
30 g	Speisestärke
35 g	Kokosraspel

Zutaten Teig:

40 g	Puderzucker
1 TL	Wasser

Dekoration:

Kokosraspel
Silberperlen

Zubereitung:

1. Weiche Butter und geschmolzene Schokolade verrühren.
2. Zucker nach und nach hinzufügen.
3. Ei auf höchster Stufe 1 Minute verrühren.
4. Die restlichen Zutaten auf niedriger Stufe unterheben.
5. Rosetten auf ein Backblech spritzen.
6. Bei Umluft 160 °C 12 Min. backen.
7. Rosetten erkalten lassen
8. Dann mit Puderzuckerglasur bestreichen, mit Kokosraspel und Silberperlen verzieren.