

# Fehler Schneeflocken

## Teig:

140 gr. Mehl  
140 gr. Butter  
70 gr. gem. Mandeln  
70 gr. Zucker  
etwas Zitronensaft

trockene Zutaten  
mischen und sieben.  
Butter u. Zitronensaft  
zugeben.

Alles zu einem glatten  
Teig verkneten. Kühl stellen.  
Teig ausrollen und die  
Schneeflocken ausstechen.  
150°C ca 7-10 Min.  
backen.

## zum Füllen:

Johannisbeer Gelee

## zum Bestreichen:

250gr. Kuvertüre halb o. zartbitter

## Royal Eysing:

1 Eiweiß  
250gr. Puderzucker

Plättchen erkalten lassen  
Untere Hälfte mit dem  
Gelee bestreichen.

Oberer Hälfte mit Schokolade  
bestreichen und zusammen-  
kleben.

Dekor:  
Perlen

Aus dem Eiweiß und Puderzucker ein Royal-Eysing  
herstellen. In eine kleine Tüte geben und die  
Plättchen damit verieren. Mit Perlen dekorieren.