

Putri Salju (indonesische Schneeprinzessin-Kekse)

Diese feinen Halbmonde aus Butter, Nüssen und Vanille werden nach dem Backen in Puderzucker gewälzt – daher ihr Name, der an „Schnee“ erinnert.

Zutaten für ca. 24 Kekse

- 120 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln oder Cashewnüsse
- 30 g Puderzucker
- 113 g Butter (Raumtemperatur)
- ½ TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Tasse Puderzucker zum Wälzen (nach Wunsch mit ½ TL Zimt gemischt)

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanille und Salz cremig rühren.
2. Nüsse und Mehl unterheben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
3. Den Teig in 24 Portionen teilen, zu Halbmonden formen oder ausrollen und ausstechen.
4. Bei 165 °C 20–25 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist.
5. Zehn Minuten abkühlen lassen, dann die Kekse im Puderzucker wälzen.
6. Nach dem vollständigen Abkühlen nochmals mit Zucker bestäuben.

Diese zarten Kekse zergehen auf der Zunge, verbreiten Vanilleduft und sehen aus wie kleine schneebedeckte Halbmonde – ein wunderbarer Brückenschlag zwischen tropischem Indonesien und deutscher Adventsstimmung.