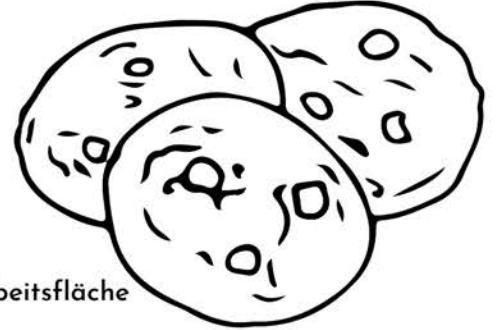




Rezept für Rentier-Cookies

Zutaten für 24 Kekse

- 125 g Butter
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Weizenmehl und noch etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche
- braune Zuckerschrift in der Tube
- 25 rote Schokolinsen



Werkzeuge

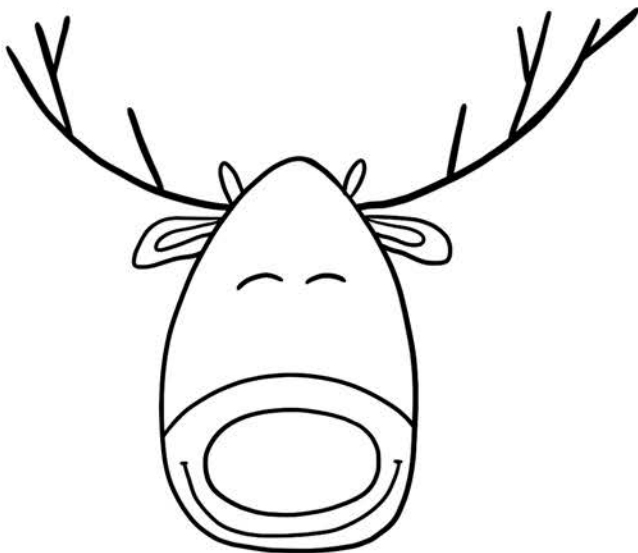
Mixer, Schüssel, Nudelholz, Glas oder runder Ausstecher (Durchmesser ca. 9 cm), Backpapier, Backblech, Backofen

1. SCHRITT

Backofen auf Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. SCHRITT

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei in eine Schüssel geben und miteinander verkneten. Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa eine Dreiviertelstunde lang in den Kühlschrank legen.





3. SCHRITT

Danach die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 12-15 Minuten backen, bis sie hauchzart gebräunt sind.

4. SCHRITT

Die Kekse anschließend auskühlen lassen.

5. SCHRITT

Mit der Zuckerschrift zuerst einen kleinen Klecks an die Stelle setzen, an der die Nase sein soll und eine rote Schokolinse „ankleben“. Direkt darüber zwei Punkte für die Augen tupfen und das Geweih mit Zuckerschrift malen. Alles gut trocknen lassen und schon sind die Rentier-Cookies bereit, vernascht zu werden.

