

Rezept Rentier-Kekse



Kennt ihr schon die Rentier-Kekse? Die sehen nicht nur super süß aus, sondern schmecken auch richtig, richtig lecker. Überzeug dich selbst und backe welche!

ZUTATEN für ca. 2Bleche:

- 160g Butter
- 55g Zucker
- 135g brauner Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver Schokolade (zum Kochen)
- 1 Ei
- 270g Mehl
- 1 EL Kakao
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- ½ TL Salz
- 100g Schoko-Tropfen

OPTIONAL:

- 1 TL Spekulatiusgewürz

ZUM VERZIEREN:

- kleine Salzbrezeln
- Schokolinsen
- Zuckeraugen

ZUBEREITUNG:

Butter, Zucker, brauner Zucker und Vanillezucker cremig rühren.

Das Ei zufügen unditerrühren.

Mehl, Kakao, Puddingpulver, Backpulver, Zimt, Spekulatiusgewürz und Salz in einer zweiten Schüssel mischen und mit den übrigen Zutaten verkneten.

Vollmilchschokoladen-Tropfen untermischen und abgedeckt eine Stunde ruhen lassen.

Im Anschluss den Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und auf einem mit

Backpapier belegten Backblech etwas flach drücken. Dabei genügend Abstand zwischen den Keksen lassen. 5 Minuten backen, herausnehmen und je zwei Salzbrezeln als Geweih, zwei Zuckeraugen und eine Schokolinse als Nase in die Cookies drücken.

Im Ofen weitere 6 Minuten backen.

Fertig sind eure Rentier – Kekse!

Lasst es euch schmecken! :)