

Rudolph auf deinem Keksteller: Süße Rentier Cookies

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 30 Stück

Für den Teig

230 g Butter
200 g Zucker
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 Ei
2 Teelöffel Backpulver
390 g Mehl

Für die Deko

30 kleine Smarties
3 Esslöffel Puderzucker
1 Teelöffel Wasser
100 g Schokolade

Besonderes Zubehör

runde Ausstecher
1 Zahnstocher

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei und Vanille-Extrakt unterrühren.

- 3 -

Mehl und Backpulver mischen. Trockene Zutaten zu den flüssigen Zutaten geben und zu einem Teig verkneten.

- 4 -

Teig auf ca. 0,6 cm Dicke ausrollen, Plätzchen ausstechen und im heißen Ofen ca. 8-9 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Deko Puderzucker mit Wasser mischen und beiseitestellen. Schokolade schmelzen. Mit einem Zahnstocher Geweih und Augen auf die Cookies malen. Smarties mit Puderzuckermasse als Nase festkleben.

Rudolph the red-nosed reindeer had a very shiny nose ... Genau wie diese süßen Rentier Cookies mit dunklen Schokoladengeweihen. So schnell machst du gewöhnliche Kekse weihnachtstauglich und sorgst für viele strahlende Gesichter.