

Rentier-Plätzchen



Zutaten für ca. 20 Stück



75 g
Butter



1 TL
Kakao-
pulver



Prise
Salz



etwas
Kuvertüre



20
Schoko-
linsen



125 g
Mehl



1
Eigelb



25 g
Puder-
zucker

Zubereitung

Schritt 1: Mehl, Puderzucker, Kakaopulver und eine Prise Salz mischen. Eigelb und Butter in Flöckchen hinzugeben. Die Masse mit dem Knethaken eines Handrührgerätes kurz vermischen. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Schritt 2: Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche mit Nudelholz ausrollen und Kreis ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 Grad) für ca. 8 Minuten backen. Inzwischen Kuvertüre schmelzen.

Schritt 3: Plätzchen nach dem Backen gut abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Zahnstocher Augen und Geweih des Rentiers aufzeichnen. Mit einem Klecks geschmolzener Schokolade eine bunte Schokolinse als Nase aufkleben.