

süß  
vegetarisch

## RENTIER-PLÄTZCHEN

### Zutaten für 20 Stück



125 g  
Mehl



25 g  
Puderzucker



1 Prise  
Salz



1 TL  
Kakao



1 Stück  
Eigelb



75 g  
Butter



etwas  
Kuvertüre



20 rote  
Schokolinsen

### 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:** Danach den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche mit Nudelholz ausrollen und Kreis ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech auslegen 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 die bunte Schokolinse als Nase aufkleben.