

Rentier-Plätzchen



Zutaten für 2 Bleche:

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Butter (weiche)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei

Für die Deko:

- Schokolinsen (rote)
- Zuckerschrift (in braun oder schwarz)

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zubereitung:

1. Bereite als erstes den Teig zu: Gib dafür die weiche Butter, das Mehl, den Zucker, Vanillezucker und das Ei in eine Schüssel. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig. Wickel ihn in Frischhaltefolie und lege ihn für eine Stunde in den Kühlschrank.

2. Belege zwei Backbleche mit Backpapier. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und knete ihn noch einmal kräftig durch. Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rolle den Teig ca. 5 mm dick aus.
3. Nimm dir nun deine Ausstecher und stich die Plätzchen aus. Lege die Plätzchen auf die Backbleche.
4. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Backe die Rentier-Plätzchen Bleche nacheinander 10 Minuten im Ofen.
5. Lass die heißen Plätzchen 10 Minuten abkühlen. Verziere sie anschließend als Rentiere: Mach einen Klecks braue Zuckerschrift auf den Keks und klebe das rote Smartie darauf. Male mit der dunkelbraunen Zuckerschrift zwei Punkte als Augen und ein Geweih. Fertig ist dein Rentierplätzchen.
6. Lass die Zuckerschrift noch trocknen und dann kannst du dein gebackenes Rentier vernaschen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

