

Rentier-Plätzchen



Das brauchst du:

200g	weiche Butter	* Schüssel
125g	Zucker	* Rührgerät
1P	Vanillezucker	* Backblech mit Backpapier
Prise	Salz	* Nudelholz
1	Ei	* runde Plätzchenausstecher
320g	Mehl	* Spritzbeutel
	Schokolinsen (Smarties)	
	geschmolzene Schokolade	

So geht´s:

1. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Ei, Salz und Vanillezucker einrühren. Zum Schluß das Mehl zugeben bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- Nudelholz und Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht klebt.
3. Den Teig 4-5mm dick ausrollen. Mit einem runden Plätzchenausstecher Kreise ausstechen und auf das Backblech legen.

4. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 8 - 10 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

- Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel geben. Auf jedes Plätzchen wird unten mittig ein kleiner Klecks Schokolade gesetzt und darauf eine Schokolinse geklebt und fertig ist die Nase.

- Für die Augen kommen darüber zwei Schokoladenpunkte. Darüber kommt das Geweih, am besten einen kleinen Zweig mit feinen Ästen mit der Schokolade zeichnen. Alles gut trocknen lassen.
- 6.

Gesehen: <https://schninkitchen.de/2016/12/19/rentier-plaetzchen/>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt