Rentier-Kekse

Die einfachen Rentier-Kekse sind das perfekte Rezept für alle, die es kreativ und besonders knusprig mögen. Mit ihrem putzigen Rentier-Gesicht sind sie ein Highlight im Advent.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

125 g	Butter
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Zartbitterschokolade
	Schokolinsen (rote für die Nasen)

Zubereitung

1. Für die einfachen **Rentier-Kekse** die Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl rasch zu einem glatten Mürbteig verknetet. Den Teig anschließend zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Danach den **Mürbteig** auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 7 cm Ø) Kreise ausstechen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen.

2. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für zirka 12–15 Minuten backen bis sie leicht goldbraun sind. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Rentier-Deko die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und eine feine Spitze abschneiden. In die Mitte der Kekse einen Klecks Schokolade setzen und eine rote Schokolinse als Nase darauf drücken. Darüber zwei kleine Schokopunkte für die Augen spritzen und anschließend das Geweih aufmalen. Die Schokolade gut trocknen lassen – fertig sind die niedlichen, weihnachtlichen Rentier-Kekse.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Für die Deko anstelle der Schokolade, alternativ dunkle Zuckerschrift verwenden.