

# Weihnachtsmann & Co. KG Rentier-Kekse

Das brauchst du für 12 Kekse:

- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 30 g Backkakao
- 200 g flüssige Butter
- 100 g Vollmilchschokolade
- Rote und braune Schoko-Erdnuss-Linsen
- Knabber-Brezeln
- Zuckeraugen



## Kekse backen

100 g Zucker und ein Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel geben. 250 g Mehl, 50 g Speisestärke, 2 Teelöffel Backpulver und 30 g Kakao dazusieben. Alles verrühren. Dann die flüssige Butter dazugeben.



Mit den Händen einen festen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und eine Stunde in den Kühlschrank legen.



Von dem Teig gleichgroße Stücke abbrechen und zu einer Kugel rollen. Die Kugel auf das Backblech legen und vorsichtig plattdrücken.



Die Kekse bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) für 15 Minuten backen. Danach die Kekse auf ein Rost legen und abkühlen lassen.



### **Rentier-Dekoration**

Alle runden Seiten einer Knabber-Brezel vorsichtig abbrechen. Für das Geweih brauchst du zwei Brezel-Stücke.



Die Vollmilchschokolade schmelzen. Mit einem Pinsel die Schokolade auf einen Keks glatt streichen.



Bevor die Schokolade hart wird, den Keks direkt mit zwei Zuckeraugen und einer Schokoladen-Erdnuss-Linse dekorieren. Mit einem Geweih vorsichtig ein kleines Loch in den Keks drehen. Das Geweih dann kurz in die Schokolade tauchen und in das Loch drehen.



Das zweite Geweih auf die gleiche Weise anbringen. Jetzt kannst du alle Kekse in Rentiere verwandeln. Du kannst die Rentiere auch ohne Schokoladenüberzug dekorieren. Dabei klebst du die Augen, Nase und das Geweihe nur mit der Schokolade am Keks fest.



Gut gemacht!  
Viel Spaß beim Nachbacken und fröhliche Weihnachten!