

# Rentier-Cookies

ca. 30 Stück



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig für Rentier-Cookies:

250 g Dinkelmehl  
100 g Kokosblütenzucker  
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
½ KL Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Zimt  
200 g Erdnussbutter  
80 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Milch

### Rentier-Cookies verzieren:

60 Stk. Dr. Oetker Schoko Tröpfchen  
30 Stk. Salzbrezeln  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
Dr. Oetker Streudekor Weihnachts-Mix (zur Saison erhältlich)

## 1 Mürbteig für Rentier-Cookies:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig in 30 gleiche Stücke schneiden, zu Kugeln formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

## 3 Die Teigstücke flach drücken und mit Schoko Tröpfchen als Augen verzieren. Die Salzbrezeln als Geweihe in die Kekse stecken.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 8 Minuten**

## 4 Den Backvorgang mit den übrigen Cookies wiederholen.



5 Rentier-Cookies verzieren:

Die roten Schokolinsen mit etwas Glasur als Nasen auf den erkalteten Cookies anbringen.

