

Backt euch fröhlich!

Zum selber naschen oder
als leckeres Geschenk

Shortbread Rentiere

Rezept für 35 Stück

Für den Teig:

- 225 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- Salz
- 250 g Mehl

Für die Dekoration:

- 50 g Puderzucker
- 35 rote Schokolinsen
- 100 g Vollmilchkuvertüre

Außerdem:

- Mehl für die Arbeitsplatte
- eine runde Ausstechform mit Ø 6 cm
- Spritzbeutel mit Lochtüle mit Ø 1 mm

Zubereitung:

1. Für den Teig Butter, Puderzucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das Mehl nach und nach dazugeben und alles zu einem zähen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig 35 Kreise mit jeweils 6 cm Durchmesser ausstechen und auf das Backblech legen. Die Teigkreise im Backofen (mittlere Schiene) 10-12 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Dekoration den Puderzucker mit 2 Esslöffeln kaltem Wasser verrühren. Den klebrigen Guss in kleinen Klecksen auf dem Shortbread verteilen und jeweils eine rote Schokolinse als Nase aufdrücken.
5. Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel mit Lochtüle füllen und damit die Augen und die Rentiergeweihe aufmalen. Die Shortbread in den Kühlschrank legen und die Kuvertüre fest werden lassen.



Rentier Rudolph
schaut vorbei.