



Bewusst genießen..

Rentier-Kekse

Zutaten

200 g Alnatura Butter (kalt)	1 Msp. Alnatura Bourbonvanille gemahlen
100 g Alnatura Puderzucker	1 Prise Alnatura Meersalz
300 g Alnatura Weizenmehl Type 405 + etwas für die Arbeitsfläche	50 g Alnatura Schokolade Feine Bitter
50 g Alnatura Haselnüsse gemahlen	30 Alnatura Cranberrys (getrocknet)

Zubereitung

Für 30 Rentiere: 30 Min. + 2 Std. Kühlzeit + 10 Min. Backzeit

1. Butter würfeln. Mit Zucker, Mehl, Nüssen, Vanille und Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank 1 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen, Rentier-Kekse ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Die Kekse im Backofen 8–10 Min. backen, danach vollständig auskühlen lassen.
3. Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem Wasserbad langsam schmelzen. Rentiere mit den Füßen eintauchen und zurück auf das Backpapier legen. Mit einem Holzspieß, der in die Schokolade getaucht wird, eine Schnauze, ein Auge und das Geweih aufmalen. Zum Schluss jedem Rentier eine Cranberry als Nase auf die Schnauze setzen.