

RENTIERPLÄTZCHEN

Zutaten:

300g Mehl
1 TL Backpulver
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
200g kalte Butter oder Margarine

1 Packung Smarties
1 Mal braune Zuckerschrift
etwas Puderzucker



Los geht's:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, das Ei und die Butter/Margarine zu einem glatten Teig verkneten. (Wenn der Teig zu klebrig ist, einfach noch etwas Mehl dazugeben.)

Den Teig für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Dann den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage ausrollen, ungefähr einen halben Zentimeter dick.

Und mit einem Glas Kreise ausstechen.



Die ausgestochenen Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dazwischen etwas Platz lassen, da sie später noch ein wenig aufgehen. Falls sie nicht von der Unterlage abgehen wollen, kann ein Messer zur Hilfe genommen werden.

Dann das Blech bei knapp **200°C für 9 Minuten** in den vorgeheizten Backofen schieben, bis die Ränder der Kekse leicht braun werden.



Sobald die Kekse abgekühlt sind, kann mit dem **Verzieren** also dem Herstellen von Rudolph und seinen Freunden begonnen werden.

In einem Schälchen ca. 4 Esslöffel Puderzucker mit sehr wenig Wasser verrühren. Der Zuckerguss soll dickflüssig sein.

Danach mit der Zuckerschrift zuerst die Augen und dann das **Geweih** malen.

Einen kleinen Punkt Zuckerguss auf ein Smartie geben und das Smartie unter die Augen setzen. Fertig ist das Rentier.

