

REZEPT: Rentierplätzchen mit Salzbrezel-Geweih



- **Vorbereitungszeit: 30 Minuten**
- **Ruhezeit: 30 Minuten**
- **Backzeit: 10-20 Minuten**
- **Gesamtzeit: 1 Stunde 30 Minuten**
- **Ergibt ca. 30 Rentierplätzchen**

Zutaten

Für den Mürbeteig:

225 g Mehl
½ TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
25 g Kakaopulver
100 g Zucker
130 g Butter
1 Ei

Für die Deko:

50 g Kuvertüre, alternativ Zuckerschrift
50 g Mini-Salzbrezeln
30 Rote Schokolinsen Zuckeraugen

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
Runder Ausstecher, ca. 6 cm Durchmesser

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-0
E-Mail: info@punkt-pr.de

Utensilien

- Digitale Küchenwaage
- Große Rührschüssel
- Backpapier
- Zwei Backbleche
- Teigrolle
- Ausstecher rund (alternativ Glas)
- Kleiner Topf + Hitzebeständige Schüssel (fürs Wasserbad)
- Löffel oder Pinsel zum Verzieren

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten verkneten.
2. Zu einer Kugel formen, etwas plattdrücken und abgedeckt mindestens 30 Minuten kühlstellen.
3. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
5. Kreise ausstechen und auf die Backbleche verteilen. An jeden Kreis zwei Salzbrezeln als Rentier-Geweih festdrücken.
6. Die Plätzchen blechweise im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit Kuvertüre über Wasserbad schmelzen.
8. Mit geschmolzener Kuvertüre jeweils die Zuckeraugen und die Smarties als Nase auf die Plätzchen ankleben (alternativ Zuckerschrift verwenden).

Guten Appetit!

Über Soehnle:

Seit der Gründung durch den schwäbischen Unternehmer Wilhelm Soehnle im Jahre 1868 setzt die Marke Soehnle auf hohen Bedienkomfort, innovative Technik, erstklassige Qualität und herausragendes Design. Heute gehört Soehnle zu den weltweit führenden Anbietern von Personen- und Küchenwaagen und steht für exaktes Messen, Wiegen und Analysieren. Auch durch Produkterweiterungen wie Körperanalysewaagen mit der kompatiblen Soehnle Connect-App helfen Soehnle Produkte den Menschen gezielt dabei, fit zu bleiben und bewusst gesünder zu leben.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44 · 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-0 · 040/853760-10
E-Mail: info@punkt-pr.de