



# Rentier-Cookies



## So wird's gemacht:

### Zutaten:

60g Butter  
55g Zucker  
135g brauner Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
270g Mehl  
1 EL Backkakao  
1 Pck. Puddingpulver Schokolade (zum Kochen)  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
optional: 1 TL Spekulatiusgewürz  
1/2 TL Salz  
100g Vollmilchschokoladen-Tropfen

Außerdem:  
kleine Salzbrezeln  
M&M's  
Zuckeraugen

### Zubereitung:



Butter, Zucker, brauner Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Ei zufügen und weiterrühren. Mehl, Kakao, Puddingpulver, Backpulver, Zimt, Spekulatiusgewürz und Salz in einer zweiten Schüssel mischen und mit den übrigen Zutaten verkneten. Vollmilchschokoladen-Tropfen untermischen und abgedeckt eine Stunde ruhen lassen.

Im Anschluss den Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech etwas flach drücken. Dabei genügend Abstand zwischen den Keksen lassen. 5 Minuten backen, herausnehmen und je zwei Salzbrezeln als Geweih, zwei Zuckeraugen und ein M&M als Nase in die Cookies drücken. Im Ofen weitere 6 Minuten backen.