



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 unditerrühren. 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.