

Hinweise zum Urheberrecht und zu den Nutzungsbedingungen

Alle Dateien, Illustrationen, Vorlagen und Fotos unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Rechte liegen ausschließlich bei Lisa Siemens, www.lisasiemens.de.

Eine Nutzung ist nur für private Zwecke erlaubt. Die Nutzung für kommerzielle Zwecke (Verkauf) oder die Bereitstellung in Form von Downloads etc. ist NICHT GESTATTET! Jegliche Art von Vervielfältigung ist ebenfalls nicht gestattet. Eine Ausnahme bilden Kindergärten und Schulen, die Kopien für Kinder im Rahmen der Betreuung anfertigen.

Jede Vorlage wurde von mir mit viel Liebe und Sorgfalt erstellt. Wenn du meine Vorlagen verwendest und auf Social Media Kanälen zeigen möchtest, ist dies nur mit Nennung und Verlinkung meines Instagram-Accounts [@ein_wichtel_zieht_ein](https://www.instagram.com/ein_wichtel_zieht_ein) im Text gestattet.



Zwackels Rentierkekse



Zutaten:

200 g Butter, weich
150 g Puderzucker
1 Ei
1 Teelöffel Vanilleextrakt
300 g Mehl
1 Prise Salz
Mini-Pretzel (Salzstangen in Brezelform)
Rote Smarties oder rote Zuckerglasur
Schokoladentropfen oder Schokolinsen

Anleitung:

In einer großen Schüssel die weiche Butter und den Puderzucker cremig rühren. Dann das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und gut vermischen. Nun das Mehl und das Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. Für die Rentiergeweihe je zwei halbe Pretzeln an den oberen Seiten des Kekses andrücken. Die Kekse im vorgeheizten Ofen für ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Die Kekse vollständig abkühlen lassen und dann mit roten Smarties oder roter Zuckerglasur die Rentiernasen auf die Kekse kleben. Mit Schokoladentropfen oder Schokolinsen die Augen auf die Kekse setzen und schon hast du leckere Rentier-Kekse, die wie kleine Rentiere aussehen!

