

## Rentier Cookies

Zutaten entsprechen 24 Portionen/Stück

### Zutaten:

- 150 g Zucker
- 3 – 4 Tropfen Vanilleextrakt
- 250 g Mehl
- 120 g weiche Butter
- 1 Ei
- schwarze und rote Lebensmittelfarbe (Stift)



### Zubereitung des Teigs

1. Den Zucker und den Vanilleextrakt gibst du in eine Schüssel und rührst die Masse ca. 30 Sekunden mit dem Rührgerät.
2. Nun gibst du das Mehl, die Butter und das Ei hinzu. Dies vermengst du ca. 1 Min. mit dem Rührgerät.
3. Jetzt knetest du den Teig kurz mit den Händen durch und wickelst ihn anschließend in eine Frischhaltefolie und legst ihn mindestens für 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Nun halbiert du den Teig und rollst ihn nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick aus. Mit einer runden Ausstechform, oder einem Glas (Durchmesser 6 cm) stichst du jeweils 12 Cookies aus und legst diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Für ca. 10 Min. im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-/Unterhitze backst du die Cookies nacheinander. Bevor du zu dekorieren anfangen kannst musst du die Cookies komplett auskühlen lassen.

### Dekorieren:

Sind deine Cookies komplett abgekühlt kannst du mit dem dekorieren beginnen.

Mit der schwarzen Lebensmittelfarbe malst du das Geweih und die Augen des Rentiers auf die Cookies, mit der roten Lebensmittelfarbe malst du die berühmte rote Nase auf.

Bevor du deine Rentier Cookies verzehrst, lasse die Lebensmittelfarbe ca. 1 Stunde trocknen.

Und schon sind deine Rentier Cookies bereit serviert zu werden.

