

Kleine
Küchenhelden

Rentier-Cookies mit Kinder Schokolade® MILCH KAKAO

Zutaten:

(für ca. 30 Stück)

- 12 Riegel **Kinder Schokolade**® MILCH
KAKAO (= 150 g)
- 110 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 TL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 30 kleine Salzbrezeln
- rote Zuckerschrift (fertig käuflich)

Außerdem: Frischhaltefolie, Backpapier

Zubereitung:

1.

Acht Riegel **Kinder Schokolade**® MILCH
KAKAO in einem heißen Wasserbad schmelzen.
Butter, Zucker, Salz und **Kinder Schokolade**® MILCH
KAKAO schaumig aufschlagen. Ei dazugeben und verrühren, Mehl, Kakaopulver und Backpulver dazu sieben, gut verkneten, in Folie wickeln und ca. 45 Minuten kalt stellen.

2.

Aus dem Teig ca. 30 Kugeln formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Brezeln halbieren, als Geweihe seitlich in die Kugeln stecken und Kugeln etwas flacher drücken. Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 15-20 Minuten backen.

3.

Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Restliche Riegel **Kinder Schokolade**® MILCH
KAKAO in einem heißen Wasserbad schmelzen und den Rentieren damit Augen zeichnen. Nach Wunsch die Geweihe mit der übrigen **Kinder Schokolade**® MILCH
KAKAO überziehen oder Augen aufzeichnen, mit der Zuckerschrift Nasen aufmalen, trocknen lassen und servieren.

Portionen: **30**
Pro Portion: **18 g**
Pro Portion: **121 kcal**

Zubereitungszeit: **ca. 45-50 Minuten**
Kühlzeit: **ca. 45 Minuten**
Backzeit: **ca. 20 Minuten**