

Rentier Kekse

[Kuchen & Gebäck](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)

ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT:  ZEIT: 45 MIN. 

Die trockenen Zutaten (Mehl, Nüsse, Zucker, Salz, Zimt) vermengen und auf die Arbeitsfläche häufen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Mehlmasse fein abbröseln. Restliche Zutaten untermischen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Fischhaltefolie gewickelt für ca. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen und runde Kekse ausstechen. Diese bei 180°C für 10 min. backen. Die ausgekühlten Kekse mit der geschmolzenen Schokolade und den Schokolinsen dekorieren.



ZUTATEN

200g Mehl

100g gemahlene Mandeln

100g Zucker

1 Pr. Salz

1TL Zimt

200g kalte Butter

1 Ei

2 EL Milch

Deko:

geschmolzene Schokolade

kleine Schokolinsen