

Rentier- plätzchen



ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK:

3 GUTSGLÜCK Eigelbe (M)
 150 g KÜCHENSTOLZ Mehl
 150 g ARDILLA Mandeln
 120 g Zucker
 120 g LANDFEIN Butter
 1 Päckchen ZAUBERHAFT
 BACKEN Vanillinzucker
 1 Prise Salz
 –
 200 g NULACTA
 Nuss-Nougat-Creme
 –
 BIO SONNE Cranberries
 EXCELSIOR Zartbitter-
 schokolade

ZUBEREITUNG:

1. Die Mandeln mit der Küchenmaschine fein zermahlen – danach mit Mehl und Salz mischen.
2. Außerdem die Butter mit Zucker und Vanillinzucker cremig aufschlagen und die Eigelbe unterrühren – danach die Mehlmischung einarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175° C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
5. Anschließend den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche bis zu 4 Millimeter dick ausrollen und gleich große Kreise ausstechen (den überschüssigen Teig dabei noch einmal verkneten und

- erneut ausrollen, bis nahezu alles aufgebraucht ist).
6. Alle Plätzchen auf die Backbleche verteilen und bei der Hälfte im unteren Bereich ein Loch ausstechen. Für 10 Minuten goldbraun backen.
7. Sobald die Plätzchen vollständig abgekühlt sind, alle ohne Loch mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen.
8. Im Anschluss die Zartbitterschokolade klein hacken und in einer Schale über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen – in einen kleinen Spritzbeutel mit dünner Öffnung füllen und die Plätzchen mit Loch mit kleinen Geweihen verzieren.
9. Zum Schluss alle Plätzchenböden und Deckel zusammensetzen und mit den Cranberries fertig dekorieren.

