

BACKVERGNÜGEN #40

ERDNUSS-RENTIER-COOKIES



Zutaten

210g Erdnussbutter
50g weiche Alsan
120g Zucker
120ml Sojamilch
250g Mehl
eine Prise Salz
1 Packung Vanillezucker
1,5 TL Back-Natron
50g Schokotropfen
Salzbrezeln
rote Nasen (Gummibärchen,
Smarties..)

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zeitaufwand

60 Minuten

Eine ausführliche Anleitung,
viele Tipps, noch mehr schöne
Bilder und viele weitere
Rezepte findest du auf
www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!



1. Erdnussbutter, Alsan und Zucker verrühren.
2. Salz, Vanillezucker und Natron dazugeben und mit den Händen unterkneten.
3. Anschließend das Mehl und die Milch nach und nach dazugeben.
4. Alles gut mit den Händen durchkneten und walnussgroße Bälle formen.
5. Die Erdnussbällchen für 10 Minuten bei 180° Umluft backen.
6. Zerknabbert in der Backzeit schon mal eure Salzbrezeln in kleine Geweihe.
7. Nehmt die Bällchen aus dem Ofen und drückt sie platt (mit einem Löffel zum Beispiel und den Fingern).
8. Platziert nun einen Smartie/Goody und zwei Schokodrops auf den Keksen.
9. Steckt zwei Geweihe in den Keks.

... und fertig!

Die Kekse bleiben auch in den nächsten Tagen wunderbar soft und trocknen nicht aus. Vorsicht! Wenn die Kekse noch warm sind, sind sie etwas instabil.

Habt viel Spaß mit euren kleinen Mini-Rentieren!
Frl. Zucker