

REZEPT FÜR RENTIERE



RENTIERE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 16 Stück | 90 Min. | + Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeit**

Zutaten

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 100 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 EL abgeriebene Bio-Orangenschale
- 1/2 TL Zimt
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Verzierung:

- 250 ml rotes Johannisbeergelee
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 1 sehr frisches Eiweiß
- rote Lebensmittelfarbe
- einige Zucker-Schneeflocken
- einige Silber-Zuckerperlen
- 200 g Marzipanrohmasse



3321

ZUBEREITUNG

1. Teigzutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 3 Stunden oder über Nacht kühl stellen.
2. Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze (160° Umluft) vorheizen. Teig auf der Arbeitsfläche kurz geschmeidig kneten. Teig eventuell portionsweise ca. 3 mm dick ausrollen. Rentiere (ca. 10 cm Höhe) ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
3. Im heißen Ofen nacheinander ca. 12 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen.
4. [Johannisbeergelee](#) erhitzen und glatt rühren. Hälfte der Kekse damit dünn bestreichen und übrige Kekse darauf drücken.
5. Puderzucker sieben. Eiweiß und etwas Lebensmittelfarbe verrühren. Puderzucker esslöffelweise unterrühren, bis die Glasur spritzfähig ist. In ein Spritztütchen füllen und Rentierkekse damit verzieren. Mit Schneesternchen und Silberperlen verzieren und trocknen lassen.
6. Marzipan mit Lebensmittelfarbe rot einfärben. In ca. 16 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Jeweils einen Keks vorsichtig hineindrücken. Als Dekoration auf den Tisch stellen.

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.